



## Die kalten Vorspeisen *Gli antipasti*

### Wildkräutersalat aus unserem Garten Insalate selvatiche dal nostro giardino

Ricottataschen / Löwenzahnhonig  
*brosette di ricotta / sciroppo di dente di leone*



### Zucchini & Brixner Mozzarella Zucchine & Mozzarella da Bressanone

Zucchini-Blüte mit Mozzarella / Zucchini-Carpaccio  
pikante Tomatensauce  
*Fiori di zucchini / mozzarella  
carpaccio di zucchini / salsa pomodoro piccante*



### Original Südtiroler Bauern-Nackenspeck Coppa originale del contadino sudtirolese

gefüllt mit Ziegenfrischkäse vom Blauschmidthof in Lüssen  
Brotchips vom Vinschgerl  
*ripiene di formaggio fresco di capra dal maso "Blauschmidt" a Luson  
pane nero croccante "Vinschgerl"*

### Tartare vom Rind mit Löwenzahnkapern Tartara di manzo con capperi di dente di leone

hausgemachtes Briochebrot  
*pane Brioche fatto in casa*

80 g  
140 g



## Käse aus Südtirol *Formaggio dal Sudtirolo*

### Südtiroler Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot Scelta di formaggi sudtirolesi con il nostro pane di frutta

Käseauswahl der Südtiroler Bauern- und Milchhöfe  
*Formaggi misti dei masi e delle latterie Sudtirolesi*



### Gemischter Salat vom Buffet Insalata mista dal Buffet

klein - piccola  
groß - grande





## Aus dem Suppentopf Dalla zuppiera

### **Gemüsesuppe von heimschen Bauernhöfen**

#### **Zuppa di verdure dai masi nostrani**

Olivenöl / Knoblauchbaguette  
*olio d'oliva / baguette all'aglio*



### **Schaumsuppe von Wildkräutern**

#### **Crema di erbe selvatiche**

„Tschottekrapfl“ (Ricotta)  
*„Krapfen“ alla ricotta*



### **Eisacktaler Weinsuppe**

#### **Zuppa di vino alla Val d'Isarco**

Eisacktaler Silvaner / Brotwürfel  
*Silvaner Valle Isarco / crostini*

### **Tiroler Speck- und Leberknödelsuppe**

#### **„Knödl“ di Speck e di fegato in brodo**

**...erfrischend**

**...rinfrescante**

### **Kalte Tomatensuppe**

#### **Crema di pomodori fredda**

leicht pikant / Salatgurke / Garnelen  
*leggermente piccante / cetrioli / gamberi*

„Wir versichern Ihnen, dass wir unsere Suppen sowie alle unsere Gerichte  
**ohne Geschmacksverstärker und Glutamate** zubereiten“

Florian Fink

"Vi assicuriamo che prepariamo le nostre zuppe e tutti i nostri piatti  
**senza esaltatori di sapidità e glutammato"**

Florian Fink





## Mein Lieblings-Knödelgericht beim Fink *Il mio piatto preferito di canederli da Fink*



**Rohrknödel (rote Beete)** / Ziegenfrischkäse Blauschmidhof Lüsen  
**Canederlo di barbabietola rossa** / formaggio fresco di capra da Luson



**Plentener Knödel (Buchweizen)** / Pfifferlingsauce  
**Canederlo di grano saraceno** / salsa di funghi finferli



**Brennnesselknödel** / Käsesauce  
**Canederlo d'ortica** / salsa di formaggi



**Kasknödel** / Schmortomaten  
**Canederlo al formaggio** / pomodori brasati

**Speckknödel** / Blattsalate  
**Canederlo di Speck** / insalata verde

**Leberknödel** / Krautsalat  
**Canederlo di fegato** / insalata di cappucci

2 Knödel /canederli  
3 Knödel /canederli  
4 Knödel /canederli  
**nach Wahl - a scelta**



## Unsere hausgemachten Vorspeisen *I nostri primi, fatti in casa*



**Roggene Brennnessel-Schlutzer**  
**Mezzelune di segale ripiene d'ortica**

Vor - primo  
Haupt - secondo



**Grüne Tagliolini mit Wildkräuterpesto**  
**Tagliolini verdi con Pesto d'erbe selvatiche**  
aus dem eigenen Garten / geröstete Pinienkerne  
*dal giardino nostrano / pinoli arrostiti*

**Fink's Ricotta-Zitronen-Gnocchi**  
**Gnocchi di ricotta e limone da Fink**  
Schmortomaten / Rohschinken San Daniele  
*pomodori stufati / prosciutto crudo San Daniele*

**Schüttelbrot-Bandnudeln**  
**Tagliatelle di pane nero duro "Schüttelbrot"**  
Lammragout vom Wipplamb aus Sterzing  
*ragù d'agnello Wipplamb da Vipiteno*





**Aus Garten, Feld und Wiese...**  
*Dal giardino, dal campo, dal prato...*

**Rösti vom Pusterer Erdäpfel**  
**„Rösti“ di patate della Val Pusteria**

Grillgemüse / Wildkräutersalat  
*verdure alla griglia / insalate selvatiche*



**Bunter Salatteller mit Garnelen im Polentamantel**  
**Piatto d'insalate con gamberi nel mantello di polenta**

**Gebackene Kalbfleischstreifen auf Salaten**  
**Strisciolini di vitello impanate e fritte su insalate**

Rotweinessig / Sauce Tartare  
*aceto di vino rosso / salsa Tartara*



**Unser Fischgericht**  
**Piatto di pesce**

**Filet von der heimischen Bachforelle aus Pfitsch**  
**Filetto di trota di fiume nostrana della Val di Vizze**

Erdäpfelgnocchi / Tomaten / Kerbel  
*gnocchi di patate / pomodori / cerfoglio*





## Feine Fleischgerichte *I piatti di carne*

### **Der Rücken vom heimischen Kalb**

#### **La sella di vitello nostrano**

grüne Butterbohnen / gebackene Erdäpfelspalten  
*fagioli verdi al burro / spicchi di patate fritti*

### **Bratl vom Wipplamb**

#### **Arrosto „Bratl“ d’agnello Wipplamb**

Thymiansauce / Gemüse / Topfentaschl  
*salsa al timo / verdure / borsette alla ricotta*

### **Filet vom Jungschwein in Pfifferlingsauce**

#### **Filetto di maialino in salsa di funghi finferli**

Gemüse / Erdäpfelpaunzen  
*verdure / gnocchi di patate fritte*

### **Gulasch vom Spillucker Hirschkalb**

#### **Gulasch di cerbiatto da Spelonca**

Blaukraut / Semmelknödel  
*crauti rossi / canederli*

### **Tiroler Geröstl vom Rindstafelspitz**

#### **Rosticiata di manzo alla tirolese**

Erdäpfel / Krautsalat / Speck  
*patate / insalata di cappucci / speck*

### **Wienerschnitzel vom Kalb**

#### **Cotoletta di vitello impanata “Wienerschnitzel“**

geröstete Erdäpfel / hausgemachte Preiselbeeren  
*patate arrostate / mirtilli rossi fatti in casa*





## Süßes aus der hauseigenen Konditorei

### *Dolci dalla nostra pasticceria di casa*

#### **Erfrischendes von der Erdbeere**

##### **Variatione rinfrescante alle fragole**

Sorbet / marinierte Beeren / Granita von Rosenblüten  
*sorbetto / fragole marinate / granita di rose*

#### **Mousse vom Sterzinger Joghurt**

##### **Mousse di yogurt da Vipiteno**

Ragout von Südtiroler Herzkirschen / Schwarzpolenta-Streusel  
*ragù di ciliegie sudtirolesi / Streusel di grano saraceno*

#### **Fink's Marillenknödel**

##### **Canederli dolci d'albicocca**

Vanillesauce / Ricotta-Eis  
*salsa di vaniglia / gelato alla ricotta*

**1** Knödel / canederlo

**2** Knödel / canederli

#### **Millefoglie vom Schokoblätterteig**

##### **Millefoglie di pasta sfoglia al cioccolato**

Waldfrüchte / Vanillecreme / hausgemachtes Eis  
*frutti di bosco / crema di vaniglia / gelato fatto in casa*

#### **Der Kaiserschmarren beim Fink**

##### **“Kaiserschmarren” da Fink**

hausgemachte Kompotte  
*composte fatte in casa*

klein - piccola  
groß - grande

Ein gutes Glas Süßwein

Un buon bicchiere di vino dolce

#### **Gewürztraminer “Cresta”**

Kellerei Rottensteiner - Cantina Rottensteiner

#### **Rosenmuskateller**

Franz Haas - Montan

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano