



Die kalten Vorspeisen *Gli antipasti*

Speck, Kas und Butter vom Südtiroler Bauernhof

Speck, formaggio e burro dal maso sudtirolese

- Schulter und Bauchspeck / Obertimpfelhof in Vöran
- Kas und Butter / Gatscher- Hof in Kiens
- frische Laugenbrezel aus unserer hauseigenen Konditorei
- Speck di spalla e Speck di pancia / maso „Obertimpfelhof“ a Verano*
- Formaggio e burro dal maso „Gatscher-Hof“ a Chienes*
- „Brezel“ fresco dalla nostra pasticceria di casa*



Zweierlei vom Kalbskopf

Variatione di testina di vitello

- gebackener Kalbskopf / Erdäpfelsalat / Kalbskopf sauer
- testina di vitello frita / insalata di patate / testina di vitello all'agro*

Ziegenfrischkäse vom Blauschmidthof in Lüssen

Formaggio fresco di capra dal maso "Blauschmidt" a Luson

- im Studlsackl / Blattsalate/ Thymianhonig / Granatapfel
- nel sacchettino di pasta Strudel / insalatina/ miele al timo / melagrana*

Tartar vom Südtiroler Rind 100g

Tartara di manzo sudtirolese 100g

- Bauernbutter / Briochebrot
- burro del contadino / pane Brioche



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*

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Aus dem Suppentopf Dalla zuppiera

Eisacktaler Weinsuppe Zuppa di vino alla Val d'Isarco

Eisacktaler Silvaner / Brotwürfel
Silvaner Valle Isarco / crostini



Cremsuppe vom Spargel Crema d'asparagi

geröstete Schwarzbrot-Würfel
crostini di pane nero

Oster- Festtagsuppe Zuppa festiva di Pasqua

Consommé vom heimischen Rind / Speckknödel / Gemüsestreifen / Griesnocken
Consommé / canederlo di Speck / striscioline di verdure / gnocchetti di semolino

Die Saure Suppe – hausgemachte Kuttelsuppe Zuppa di trippa

„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

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



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



Rohnenknödel (rote Beete) / Ziegenfrischkäse Blauschmidthof Lüsen
Canederlo di barbabetola rossa / *formaggio fresco di capra da Luson*

Plentener Knödel (Buchweizen) / Rindsragout
Canederlo di grano saraceno / *ragù di manzo*



Bärlauchknödel / Tomatencoulis
Canederlo d'aglio orsino / *coulis di pomodoro*



Kasknödel / Spinatcreme
Canederlo al formaggio / *crema di spinaci*

Speckknödel / Krautsalat
Canederlo di Speck / *insalata di cappucci*



Spinatknödel / Spargelragout
Canederlo agli spinaci / *ragù d'asparagi*

2 Knödel /canederli

3 Knödel /canederli

4 Knödel /canederli

nach Wahl - a scelta



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



Die verkehrten Schlutzer beim Fink
“Schlutzer” in modo diverso da Fink

Roggene Teigtaschen / Cremespinat / Vitelotte-Ur-Erdäpfel
Fagottini di segala / crema di spinaci / patate “Vitelotte”



Halbmonde vom Pusterer Erdäpfel
Mezzelune di patate della Val Pusteria

heimische Pilze / Petersilienschaum & Öl
funghi nostrani / schiuma e olio di prezzemolo

Tortelli vom heimischen Dinkel-Regiokorn

Tortelli di farro Regio nostrano

mit Berglamm gefüllt / Wurzelgemüse / Tymiansauce
ripieno d'agnello di montagna / radicette / salsa al timo



Grüne Bandnudeln mit Spargel
Tagliatelle verdi con asparagi





Spargel-Gerichte

Piatti d'asparagi

Frisch gekochter Stangenspargel

Asparagi bianchi

mit geröstetem Beinschinken / Bozner Sauce / Schnittlauchkartoffeln
con prosciutto cotto arrostito / salsa Bolzanina / patate all'erba cipollina



Spargelomelette vom Bio-Ei vom Mitterflitzhof in Villnöss

Omelette d'asparagi di uova Bio dal maso Mitterflitzhof a Funes

Röstkartoffeln / Boznersauce
patate arrostito / salsa Bolzanina

Gebackenen Kalbfleischstreifen

Strisciolini di vitello impanate

gemischte Salate mit Spargel
insalata mista con asparagi

Gemischter Salat vom Buffet

Insalata mista dal Buffet

klein - piccola
groß - grande



Unsere Fischgerichte

Piatti di pesce

Fink's Stockfischgeröstel

Rosticciata di baccalà da Fink

mit grünem Salat
con insalata verde

Steak vom Saibling aus dem Pfitscher Tal - Fischzucht Gogl

Steak di salmerino dalla Val di Vizze - Fattoria del pesce Gogl

neue Kartoffeln / geräucherte Paprika / Chicorée
patate nuove / peperoni affumicati / indivia belga

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Feine Fleischgerichte *I piatti di carne*

Bratl vom Osterlamm (Wiplamb Sterzing)

Arrosto (Bratl) d'agnello pasquale "Wiplamb" da Vipiteno

Spargel / Bozner Sauce / Erdäpfel-Blattlan

asparagi / salsa Bolzanina / "Blattlan" frittelle di patate

Wangele und Rücken vom Spanferkel

Guancia e sella di porchetta

Selleriepüree / Semmelknödel

purè di sedano / canederli

Tiroler Geröstl vom Rindstafelspitz

Rosticiata di manzo alla tirolese

Krautsalat / Speck

insalata di cappucci / speck

Der Rücken vom heimischen Kalb in der Kräuterkruste

La sella di vitello nostrano nella crosta d'erbe

Spargel / Bozner Sauce / Erdäpfel

asparagi / salsa Bolzanina / patate

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*

Zweierlei Sorbets Erdbeer & Rhabarber

Variatione di sorbetti fragola & rabarbaro

Joghurtschaum / Mandelhippe

schiuma yogurt / cialda alle mandorle

Fink's Osterdessert

Il dolce di Pasqua da Fink

Hefezopf im Glas / Erdbeercreme / Schokohase / marinierte Erdbeeren

Treccia lievitata nel bicchiere / crema di fragole / coniglio di cioccolato / fragole

Die heiße Liebe in der Schokoladenkugel

La sfera di cioccolato da Fink

Vanilleeis / heiße Himbeeren

gelato di vaniglia / lamponi caldi

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

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano