



Die kalten Vorspeisen *Gli antipasti*

Räucherbrettl 100% Südtirol

Il meglio d' affumicati - 100% sudtirolese

- Speck / Metzgerei „Steiner“ in Pustertal
- Rindsgselchtes / Kaminwürsten / Hirschschinken aus unserer Metzgerei
- Lammschinken und -salami / Wipplamb in Sterzing
- *Speck / macelleria "Steiner" nella Val Pusteria*
- *manzo / cervo / salsiccia affumicata dalla nostra macelleria*
- *prosciutto e salame d'agnello / "Wipplamb" a Vipiteno*

Dreierlei Südtiroler Bruschette

Tris di bruschette sudtirolesi

Pfifferling mit Bergkas / Tomaten mit Basilikum / Schmorradicchio mit Ziegenricotta
Funghi finferli con formaggio / pomodoro con basilico / radicchio con ricotta di capra



Strudel von heimischen Steinpilzen

Strudel di porcini nostrani

Salate/ Kürbis / luftgetrockneter Rinderschinken aus heimischen Rind
insalatina / zucca / prosciutto di manzo nostrano

Tartare vom Rind mit Löwenzahnkaperen

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





Aus dem Suppentopf Dalla zuppiera

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Crema di zucca

Kürbiskernöl / Schwarzbrotcroutons
olio di zucca / crostini di pane nero



Eisacktaler Weinsuppe

Zuppa di vino alla Val d'Isarco

Eisacktaler Silvaner / Brotwürfel
Silvaner Valle Isarco / crostini

Die Gulaschsuppe

La zuppa di Gulasch

heimische Rindsschulter / Würfel vom Pusterer Erdäpfel
spalla di manzo nostrano / dadini di patate della Val Pusteria

Tiroler Speck- und Leberknödelsuppe

“Knödl” di Speck e di fegato in brodo

...von der Kastanie

...di castagne

Cappuccino von der Kastanie

Cappuccino di castagne

Trüffel / Keschnkrapfl
tartufo / krapfen di castagne



„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*



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

Plentener Knödel (Buchweizen) / Lammragout
Canederlo di grano saraceno / *ragù d'agnello*



Spinatknödel / Käsesauce
Canederlo di spinaci / *salsa di formaggi*



Kasknödel / Krautsalat
Canederlo al formaggio / *insalata di cappucci*

Speckknödel / Blattsalate
Canederlo di Speck / *insalata verde*

Leberknödel / Sauerkraut
Canederlo di fegato / *crouti tirolesi*

2 Knödel /canederli

3 Knödel /canederli

4 Knödel /canederli

nach Wahl - a scelta



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



Roggene Spinat-Schlutzer
Mezzelune di segale ripiene di spinaci

Vor - primo
Haupt - secondo

Schwarze Garnelen-Ravioli
Ravioli neri con gamberi
Marteller Blumenkohl / Safransauce
Cavolfiore di Martello / salsa allo zafferano



Erdäpfelgnocchi mit Kürbis
Gnocchi di patate con zucca
überbacken mit Bergkas
gratinato con formaggio di montagna

Schüttelbrot-Bandnudeln
Tagliatelle al pane "Schüttelbrot"
Ragout vom heimischen Lamm
ragù d'agnello nostrano





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

Rösti vom Pusterer Erdäpfel

„Rösti“ di patate della Val Pusteria

Blattspinat / Bio-Ei vom Mitterflitzhof- Villnöss / Schwarzer Trüffel
spinaci / uova Bio dal maso "Mitterflitz" - Val di Funes / tartufo nero



Erdäpfel-Blattlan mit Vinschger Bauern-Sauerkraut
„Blattlan“ frittelle di patate con crauti tirolesi



Vor - primo
Haupt - secondo

Gebackene Kalbfleischstreifen mit Salaten

Strisciolini di vitello impanate e fritte su insalate

Apfelessig / Sauce Tartare
aceto di mele / salsa Tartara

Herbstlicher Salatteller

Insalata autunnale

Ricottataschen / Kastanien / Kürbis
brosette di ricotta / castagne / zucca



Gemischter Salat vom Buffet
Insalata mista dal Buffet

klein - piccola
groß - grande



Unser Fischgericht
Piatto di pesce

Filet von der heimischen Bachforelle aus Pfitsch

Filetto di trota di fiume nostrana della Val di Vizze

Blattspinat / Mandelbutter / Ofenkartoffeln
spinaci / burro alle mandorle / patate dal forno





Feine Fleischgerichte *I piatti di carne*

Bratl vom Wipplamb

Arrosto „Bratl“ d’agnello Wipplamb

herbstliches Gemüse / Ricottataschl
verdure autunnali / borsette alla ricotta

Filet vom Jungschwein in der Kastanienkruste

Filetto di maialino nella crosta di castagne

Gemüse / Erdäpfelpaunzen
verdure / gnocchi di patate fritte

Der Rücken vom heimischen Hirsch

La sella di cervo nostrano

Blaukraut / Kürbis / Kastanien-Schupfnudel
crauti rossi / zucca / „Schupfnudel“ di castagne

Südtiroler Törggele-Teller

Piatto „Törggelen“ sudtirolese

Surfleisch / Hauswurst / Zunge / Sauerkraut / Erdäpfelblattlan
carne salmistrata / salsiccia / lingua / crauti tirolesi / frittelle di patate

Tiroler Geröstl vom Rindstafelspitz

Rosticciata 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 Himbeere Variazione rinfrescante ai lamponi

Sorbet / marinierte Beeren / Granita
sorbetto / fragole marinate / granita

Creme brûlè von der Kastanie Crema bruciata alle castagne

mit hausgemachtem Apfelkompott
con composta di mele nostrane

Fink's Zwetschgenknödel Canederli dolci di prugna

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

1 Knödel / canederlo

2 Knödel / canederli

Millefoglie vom Schokoblätterteig Millefoglie di pasta sfoglia al cioccolato

Himbeeren / Vanillecreme / hausgemachtes Eis
lamponi / 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

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto



Vegetarisch - vegetariano