



## Die kalten Vorspeisen *Gli antipasti*



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

geröstete Brotwürfel / Sonnenblumenkerne  
*crostini / semi di girasole*



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

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



### Fink's Frühlings-Antipasto

#### Antipasto primaverile da Fink

Zigorie-Erdäpfeltaschen / Löwenzahnhonig / Spargelterrinen  
Beinschinken / Minzsorbet

*borsette di patate alla cicoria / sciroppo di dente di leone / terrina d'asparagi*  
*prosciutto / sorbetto di menta*

### Carpaccio vom heimischen Rind aus Mauls

#### Carpaccio di manzo nostrano da Mules

Löwenzahnkapern / Bergkas / Briochebrot

*capperi di dente di leone / formaggio di montagna / 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*



### Gemischter Salat vom Buffet

#### Insalata mista dal Buffet

klein - piccola  
groß - grande

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano



## **Aus dem Suppentopf** **Dalla zuppiera**

### **Cremesuppe vom weißen Spargel** **Crema d'asparagi bianchi**

Grissino / Kräuterschinken  
*Grissino / prosciutto alle erbe*



### **Schaumsuppe vom Bärlauch** **Crema di aglio selvatico**

„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**

### **Die Saure Suppe** **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

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano



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

**Rohrenknödel** / Ragout vom heimischen Kalb  
**Canederlo di barbabietola rossa** / *ragù di vitello nostrano*



**Plentener Knödel** / Ragout vom heimischen Spargel  
**Canederlo di grano saraceno** / *ragù d'asparagi nostrani*



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



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

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

**Leberknödel** / Ruabenkraut  
**Canederlo di fegato** / *crauti di rape*

2 Knödel / canederli € 8,80  
3 Knödel / canederli € 13,50  
4 Knödel / canederli € 15,20

**nach Wahl - a scelta**



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



**Topfen-Brennnessel-Schlutzer**  
**Mezzelune d'ortica e ricotta**

Vor - primo  
Haupt - secondo



**Erdäpfeltaschen gefüllt mit wildem Spinat**  
**Borsette di patate ripiene d'asparagi selvatici**  
gratiniert mit Frischkäse  
*gratinate con formaggio fresco*



**Hausgemachte feine Bandnudel**  
**Tagliatelle fatte in casa**  
Wildkräuterpesto aus dem eigenen Garten / geröstete Pinienkerne  
*Pesto d'erbe selvatiche dal giardino nostrano / pinoli arrostiti*

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano



**Frühlingsgerichte beim Fink**  
***Piatti primaverili da Fink***



**Bunter Salatteller**  
**Piatto d'insalate**

in Polenta gebackenen Garnelen  
*gamberi nel mantello di polenta*

**Risotto mit weißem Spargel**  
**Risotto d'asparagi bianchi**

frische Gartenkresse  
*crescione fresco dal giardino*



**Der weiße Spargel aus Kurtatsch**  
**Asparagi bianchi da Cortaccia**

Beinschinken / Schnittlauch-Erdäpfel / Boznersauce  
*prosciutto cotto / patate all'erba cipollina / salsa Bolzanina*



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



**Filet von der regionalen Bachforelle**  
**Filetto di trota di fiume regionale**

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

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano



## Feine Fleischgerichte *I piatti di carne*

### Der Rücken vom heimischen Kalb

#### La sella di manzo nostrano

Romsarinsauce / Tomate mit Reis gefüllt  
*salsa al rosmarino / pomodoro ripieno di riso*

### Das Brüstchen vom Maishuhn

#### Il petto di pollo mais

bei 80°C schonend im Vakuum gegart / Spargel / „Vitelotte“ lila Ur-Erdäpfel  
*delicatamente cotto a 80°C sotto vuoto,  
asparagi / “Vitelotte” patate viola (varietà antica)*



### Filet vom Jungschwein in der Kräuterkruste

#### Filetto di maialino in crosta d'erbe

Frühlingsgemüse / Erdäpfelpaunzen  
*verdure primaverili / gnocchi di patate fritte*

### Rahmgulasch vom heimischen Kalb

#### Gulasch di vitello nostrano

Knödel / Gemüse  
*canederli / verdure*

### 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*

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano



## Süßes aus der hauseigenen Konditorei *Dolci dalla nostra pasticceria di casa*



### Süßes von der Erdbeere

#### Dolce alle fragole

Joghurtmousse / Schokolade / Erdbeermousse / Sorbet  
*mousse allo yogurt / cioccolato / mousse di fragole / sorbetto*

### Die heiße Liebe in der Schokoladenkugel

#### La sfera di cioccolato

Schokokugel / Vanilleeis / heiße Himbeeren  
*gelato di vaniglia / lamponi caldi*

### Süße Griesknödel

#### Canederli dolci di semolino

weißes Schokoladeneis / Rhabarberkompott  
*gelato al cioccolato bianco / composta di rabarbaro*



### Sorbet von der Erdbeere mit Krokanthippe

#### Sorbetto alle fragole *con cialde croccante*

### 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

### Kerner passito “Nectaris”

Kellerei Eisacktal - Cantina Valle Isarco

### Rosenmuskateller

Franz Haas - Montan

Unser hausgemachtes Brot- il nostro pane fatto in casa



Vegetarisch - vegetariano