

Wir verwenden Qualitätsprodukte aus Südtirol

Usiamo prodotti di alta qualità sudtirolese

<p>100% Kastanie wir verwenden ausschließlich pures Kastanienpüree – kein Kastanienmehl</p> <p>100% Castagne usiamo per tutti i nostri piatti il purè di castagne – non la farina di castagne</p>	
	<p>jedes Ei von einem glücklichen Huhn Bauernhof-Eier vom Mitterflitzhof aus Villnöss – für all unsere Gerichte</p> <p>ogni uovo di una gallina felice Uova direttamente dal maso a Val di Funes – per tutti piatti</p>
<p>Wild aus Südtirol Jagdrevier Lüsen & Pustertal Selvaggina sudtirolese Territorio caccia Luson & Val Pusteria</p>	
	<p>Buchweizen / Roggen / Weizenvollkorn Grano saraceno / segale grano integrale</p>
<p>Südtiroler Speck g.g.A wenig Salz & Rauch-viel frische Bergluft Speck Sudtirolese igp poco sale-poco fumo-tanta aria fresca</p>	
	<p>Fisch aus Pfitsch Fischzucht Andy Gogl Pesce dalla Val di Vizze Fattoria pesce Andy Gogl</p>



Unsere Gerichte mit heimischem Wild I nostri piatti di selvaggina nostrana

Carpaccio vom Hirsch

Kreuzwiesen Almkäse / Kastanien / hausgemachtes Briochebrot



16,60

Carpaccio di cervo

formaggio di malga Kreuzwiese / castagne / pane Brioche fatto in casa

Lasagnette von hausgemachten Nudelblättern

Kürbiscreme / Ragout vom Reh

14,10

Lasagnette di foglie di pasta fatte in casa

crema di zucca / ragù di capriolo

Kastanien-Bandnudeln mit Wildragout

Tagliatelle di castagne con ragù di selvaggina



14,90

Fink's Wildtöpfel

Rehragout & Hirschhauswurst / Polenta / Blaukraut

24,70

La pentola selvaggina da Fink

ragù di capriolo / salsiccia di cervo / polenta / crauti rossi

Rücken vom heimischen Hirsch

Blaukraut / Erdäpfel-Blattlan / Pfifferlinge

32,90

Sella di cervo nostrano

crauti rossi / frittelle di patate / finferli





...aus der kalten Küche ...dalla cucina fredda

Fink's Antipasto Etagére für 2 Personen

Carpaccio vom Hirsch / Hirschsalami
Gebeizte Alpenforelle/ Forellen-Tartar
Ziegenricotta / Löwenzahnhonig

L'étagere degli Antipasti da Fink per 2 persone

Carpaccio di cervo / salame di cervo
trota alpina marinata / tartara di trota
ricotta di capra / miele di dente leone

25,80

Carpaccio vom Hirsch

Kreuzwiesen Almkäse / Kastanien / hausgemachtes Briochebrot

Carpaccio di cervo

formaggio di malga Kreuzwiese / castagne / pane Brioche fatto in casa



16,60



Millefoglie von Polentablättern

Lüsner Ziegenfrischkäse / Gemüse / Salate / Ribisel-Dressing

Millefoglie di polenta

formaggio fresco di capra / verdure / insalate / condimento ribes rosso

13,90

Tartar vom heimischen Rind

Bauernbutter / hausgemachtes Briochebrot / Senfmaio

Tartara di manzo nostrano

burro dal contadino / pane Brioche fatto in casa / maio al senape

15,60

Südtiroler Räucherteller

Speck ggA / Bauernschinken / Kren
Rindsgselchtes / Hirschschenken
Hirschsalami / Bauern-Nackenspeck

Piatto d'affumicati tirolesi

Speck igp / Prosciutto / manzo
affumicato / Prosciutto e salame di
cervo / Speck reale affumicato

14,10



Südtiroler Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot

Käseauswahl der Südtiroler Bauern- und Milchhöfe

Scelta di formaggi sudtirolesi con il nostro pane di frutta

Formaggi misti dei masi e delle latterie Sudtirolesi

14,40

„**Nachhaltigkeit** liegt uns am Herzen darum werden all unsere Produkte sorgfältig ausgewählt und nach dem Prinzip „no waste“ für Sie verarbeitet und zubereitet.“

"**La sostenibilità** è importante per noi, motivo per cui tutti i nostri prodotti sono accuratamente selezionati, lavorati e preparati per Voi secondo il principio "no waste".





**...aus dem Suppentopf
...dalla zuppiera**

Eisacktaler Weinsuppe

Eisacktaler Silvaner / geröstete Brotwürfel

Zuppa di vino alla Val d'Isarco

Silvaner Valle Isarco / crostini

7,60



Kastanien-Cremesuppe

schwarzer Trüffel

Crema di castagne

tartufo nero



9,90

Speck- Leberknödelsuppe

Consommé vom heimischen Rind

1 Speckknödel / 1 Leberknödel

Canederlo allo Speck e di fegato

Consommé di manzo nostrano

1 canederlo di Speck / 1 di fegato

8,30



Cremesuppe vom Muskat-Kürbis

Kürbis-Kernöl

Crema di zucca Muscat

olio di semi di zucca

7,60

Die Gulaschsuppe

von der heimischen Rindsschulter

La zuppa di Gulasch

di spalla di manzo nostrano

9,30

„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





...aus Mehl und Getreide ...di farina e grano

- | | | |
|---|---|-------|
| Lasagnette von hausgemachten Nudelblättern
Kürbiscreme / Ragout vom Reh | | 14,10 |
| Lasagnette di foglie di pasta fatte in casa
crema di zucca / ragù di capriolo | | |
| Kastanien-Bandnudeln mit Wildragout
Tagliatelle di castagne con ragù di selvaggina |  | 14,90 |
|  Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel
Kürbiscreme / überbacken mit Bergkas | | 12,80 |
| Gnocchi di patate Val Pusteria
crema di zucca / gratinati con formaggio di montagna | | |
|  Kastanienrisotto
schwarzer Trüffel |  | 16,90 |
| Risotto di castagne
tartufo nero | | |
|  Fink's Schlutzer
mit Topfen & Spinat gefüllt / braune Butter / Parmesan | | 13,20 |
| Mezzelune Schlutzer
ripiene di ricotta & spinaci / burro sfuso / parmigiano | | |
|  Kastanien-Teigtaschen
Rahmwirsing / Butter / Käse |  | 14,60 |
| Borsette di castagne
verza alla panna / burro / formaggio | | |
| Südtiroler Knödeltris
Rohnenknödel / Wildragout
Kasknödel / Krautsalat
Spinatknödel / Pfifferlingsauce | Tris sudtirolese di canederli
di rape rosse / ragù di selvaggina
ai formaggi / insalata cappucci
agli spinaci / salsa di finferli | 14,70 |



...von feld und Wiese
...da campo e prato



Rösti vom Pusterer Erdäpfel & Kürbis

Ziegenfrischkäse / Kürbiskerne / Blattsalate

Rösti di patate Val Pusteria & zucca

formaggio fresco di capra / semi di zucca / lettuce

15,90



Erdäpfel-Blattlan

Vinschger Bauern-Sauerkraut

Blattlan – Frittelle di patate

crauti tirolesi dai contadini dalla Val Venosta

11,80



Herbstliche Salatschüssel

Trauben / Walnüsse / Almkäse von der Kreuzwiese / Brotchips

Insalata autunnale

uva / noci / formaggio di malga Kreuzwiese / chip di pane

12,90

Gebackene Kastanien-Cannelloni

Blattsalate / Sprossenkohl

Cannelloni di castagne fritti

lettuce / cavolo cappuccio



15,60



Gemischter Salat

Insalata mista

6,40



...aus dem Wasser
...dall'acqua

Filet vom heimischen Saibling, gebraten

Fischzucht Andy Gogl – Pfitsch / Rosmarinkartoffeln / Grillgemüse

Filetto di salmerino nostrano, arrostito

Fattoria pesce Andy Gogl / patate al rosmarino / verdure alla griglia

24,80







**...von Weide und Hof
...da pascolo e fattoria**

<p>Rücken vom heimischen Hirsch aus dem Jagdrevier Pustertal Blaukraut / Erdäpfel-Blattlan / Pfifferlinge Sella di cervo nostrano territorio caccia Val Pusteria crauti rossi / frittelle di patate / finferli</p>	<p>32,90</p>
<p>Fink's Tiroler Gröstl vom Rindstafelspitz Krautsalat / Speck Rosticciata di manzo alla tirolese insalata di cappucci / speck</p>	<p>19,60</p>
<p>Filet vom Rind Kastanien-Schupfnudeln / Kürbiscreme Filetto di manzo gnocchi di castagne affusolati / crema di zucca</p>	<p>29,90</p>
<p>Die Leber vom Kalb Zwiebelsauce / Strudel vom Pusterer Erdäpfel / Südtiroler „Pilot“ Apfel Il Fegato di vitello salsa alle cipolle / Strudel di patate Val Pusteria / mela “ Pilot“ sudtirolese</p>	<p>19,80</p>
<p>Schöpsernes Bauernbrat'l vom Südtiroler Berglamm herbstliches Gemüse / Ofenkartoffeln Montone alla paesana d'agnello sudtirolese verdure autunnali / patate al forno</p>	<p>22,70</p>
<p>Filet vom Jungschwein in der Kastanienkruste Gemüse / Pusterer Erdäpfel Filetto di maialino in crosta di castagne verdure / patate Val Pusteria</p>	<p>19,80</p>
<p>Wienerschnitzel vom Kalb geröstete Erdäpfel / hausgemachte Preiselbeeren Cotoletta di vitello impanata "Wienerschnitzel" patate arrostate / mirtilli rossi fatti in casa</p>	<p>19,20</p>





...zum süßen Schluss
...il dolce finale

Südtiroler Äpfelkiachlan Zimtzucker / Vanillesauce		9,60
Frittelle di mele sudtirolese zucchero alla cannella / salsa di vaniglia		
Kastanienreis Vanilleeis / hausgemachte Schokosauce		9,20
Montebianco di castagne gelato di vaniglia / salsa al cioccolato fatta in casa		
Sorbet von der Brixner Erdbeertraube hausgemachter Baumkuchen		7,10
Sorbetto d'uva fragolina da Bressanone Baumkuchen fatto in casa		
Süße Zwetschgenknödel Zimtbrösel / Vanillesauce		9,80
Canederli dolci alla prugna briciole alla cannella / salsa di vaniglia		
Creme brûlée von der Kastanie Südtiroler Zwetschgenröster		9,60
Crema brûlée di castagne Prugne arrostate sudtirolesi		
Der Kaiserschmarren hausgemachte Kompotte		10,90
Kaiserschmarren composte fatte in casa		
Ein gutes Glas Süßwein		
Un buon bicchiere di vino dolce		
Rosenmuskateller Franz Haas - Montan		6,60