



Fink's kleine Karte Menu piccolo da Fink

*ore 14.15 Uhr - ore 18.30 Uhr
ore 21.00 Uhr - ore 21.30 Uhr*

Herzlich willkommen im „Südtiroler Gasthaus“!

Wir Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stolz auf die jahrhundertealte Südtiroler Gasthauskultur und leben diese Gastlichkeit mit Leib und Seele Tag für Tag in unseren familiengeführten Betrieben.

Benvenuti nella “locanda sudtirolese”!

Noi ristoratori del gruppo “locanda sudtirolese” e i nostri collaboratori siamo orgogliosi di ispirarci alle antiche tradizioni gastronomiche dell’Alto Adige e di riproporre nei nostri esercizi a conduzione familiare la cultura dell’ospitalità e tutto il piacere della buona cucina.

Welcome to the „Südtiroler Gasthaus“!

We, the hosts of the „Südtiroler Gasthaus“ group, as well as our staff are proud of the centuries-old South Tyrolean inn culture and live this hospitality with heart and soul in our family-run inns every day.



Wir verwenden
Qualitätsprodukte aus Südtirol

Usiamo prodotti
di alta qualità dal Sudtirolo

	<p>Wild aus Südtirol Jagdrevier Lüsen & Pustertal Selvaggina sudtirolese Luson & Val Pusteria</p>
	<p>Pusterer Erdäpfel Patate Val Pusteria</p>
	<p>Buchweizen Roggen Weizenvollkorn Grano saraceno segale grano integrale</p>
	<p>Eier vom Mitterflitzhof aus Villnöss Uova dal maso "Mitterflitzhof" Val di Funes</p>
	<p>Südtiroler Speck ggA Speck Sudtirolese igp</p>



aus der kalten Küche dalla cucina fredda

Südtiroler Räucherteller 14,10
Il meglio degli affumicati sudtirolesi
The best of smoked meat specialities
100 % Südtirol Alto Adige South Tyrol



Südtiroler Käseauswahl 14,40
der Südtiroler Bauern- und Milchhöfe
Formaggi misti delle latterie Sudtirolesi
Traditional South Tyrolean cheese plate

Tartar vom heimischen Rind 15,60
Bauernbutter | Briochebrot | Senfmajo
Tartara di manzo nostrano
burro contadino | pane Brioche | majo senape
Beef Tartare
farmers butter | brioche bread | mustard majo

Salatteller mit 2 Speckknödel 12,60
Insalata con 2 canederli allo Speck
Salad with 2 Speck dumplings



Gemischter Salat 6,40
Insalata mista – mixed salad

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

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

Florian Fink



Vegetarisch – Vegetariano – vegetarian
Gedeck - coperto - set meal 2,00



aus dem Suppentopf dalla zuppiera - Soups

- Speck- & Leberknödel in der Suppe** 8,30
Consommé vom heimischen Rind
1 Speckknödel | 1 Leberknödel
- Canederlo allo Speck e di fegato in brodo**
Consommé di manzo nostrano
1 canederlo di Speck | 1 canederli di fegato
- Speck- and liver dumpling soup**
local beef consommé
1 Speck dumpling | 1 liver dumpling
- Eisacktaler Weinsuppe** Brotcroutons 7,60
Zuppa di vino Valle Isarco crostini di pane
Eisack Valley Wine soup roasted bread cubes
-  **Cremsuppe vom Muskat-Kürbis** 7,60
Kürbiskernöl
- Crema di zucca Muscat**
olio di semi di zucca
- Cream soup from Muscat pumpkin**
pumpkin seed oil
- Südtiroler Gerstensuppe vom Regiokorn** 7,60
Räucherstelze | Kraut-Tirtl
- Zuppa d'orzo di grano Regio**
stincò affumicato | Tirtl ai crauti
- South Tyrolean barley soup**
smoked meat | Tirtl with Sauerkraut





aus Mehl und Getreide di farina e grano



Fink Schlutzer Ricotta-Spinat | Butter | Parmesan 13,20

Schlutzer mezzelune

ripiene di ricotta & spinaci | burro | parmigiano

South Tyrolean Ravioli

filled with ricotta & spinach | butter | parmesan

Kastanien-Bandnudeln mit Wildragout 14,90

Tagliatelle di castagne ragù di selvaggina

Chestnut-Tagliatelle with venison ragout

Südtiroler Knödeltris 14,70

Rohnenknödel | Wildragù - Kasknödel | Krautsalat

Spinatknödel | Käsesauce

Tris sudtirolese di canederli

di rape rosse | ragù selvaggina - ai formaggi insalata
cappucci – agli spinaci | salsa formaggi

South Tyrolean dumpling Tris

beetroot | venison ragout – cheese |
cabbage salad - spinach | cheese sauce



Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel 12,80

Kürbiscreme | überbacken mit Bergkas

Gnocchi di patate Val Pusteria

crema di zucca | gratinate con formaggio

Gnocchi di patate

pumpkin cream | gratinated with cheese



Erdäpfel-Blattlan mit Vinschger Sauerkraut 11,80

Frittelle di patate con crauti tirolesi

Fried potato slices with Sauerkraut





von Weide und Hof da pascolo e fattoria

- Bauernpfandl** geröstete Pusterer Erdäpfel Zwiebel | Speck | Toblacher Bergkas überbacken 13,90
- Padella alla paesana** patate arrostate | cipolla Speck | gratinato con formaggio di montagna
- Farmers pan** roasted local potatoes with onions speck | gratinated with mountain cheese
- Gulasch vom heimischen Hirsch** 25,80
Blaukraut | Rosmarin-Polenta
- Gulasch di cervo nostrano**
crauti rossi | polenta al rosmarino
- Local venison Goulash**
red cabbage | rosemary polenta
- Fink's Gröstl vom Südtiroler Rindstafelspitz** 19,60
Krautsalat | Speck
- Rosticciata di manzo sudtirolese**
insalata di cappucci | speck
- Tyrolean "Gröstl" from the local beef**
cabbage salad | speck
- Würstel | Erdäpfelblattlan | Sauerkraut** 13,90
- Würstel | frittelle di patate | crauti tirolesi**
- Sausage | fried potato slices | Sauerkraut**
- Wienerschnitzel vom Kalb** 19,20
geröstete Erdäpfel | hausgemachte Preiselbeeren
- Cotoletta di vitello impanata**
patate arrostate | mirtilli rossi
- Wienerschnitzel from the veal**
baked in pan | roasted potatoes | cranberry





zum süßen Schluss

I dolci - our sweet specialities

Creme brûlée von der Kastanie

Mandarinensalat

8,60

Crema brûlée di castagne

mandarini marinati

Chestnut creme brûlée

marinated mandarines

Fink's Schokokugel

heiße Himbeeren | hausgemachtes Vanilleeis

9,20

Sfera di cioccolato da Fink

lamponi caldi | gelato di vaniglia fatto in casa

Fink's chocolate ball

hot raspberries | homemade vanilla ice cream

Sorbet von der Zitrone

Ananascarpaccio

7,10

Sorbetto al limone

Carpaccio d'ananas

Sherbet from the lemon

pineapple carpaccio

Der Kaiserschmarren

hausgemachte Kompotte

10,90

Kaiserschmarren

composte fatte in casa

The Kaiserschmarren

homemade stewed fruits



Zur Geschichte unseres Hauses

La storia della casa

Wenn Sie heute den Fink besuchen, werden Sie von **Petra und Florian Fink** bewirtet, der vierten Generation. Die gelernte Hotelkauffrau und Tochter der Hoteliersfamilie **Hinteregger** in Lüssen und der Absolvent der Kochschule und Sommelier begrüßen Sie herzlich im historischen Brixner Südtiroler Gasthaus. Die vier Töchterchen **Pauline, Anna Maria, Luisa und Gloria** sorgen für gute Stimmung im ganzen Haus und freuen sich besonders über die kleinen Gäste im Fink.

Urgroßvater Johann hat den Weg bereitet. Aufgewachsen am Ritten, kam er nach Brixen und erwarb 1896 das Haus Nr. 4 in den kleinen Lauben. Er- entfaltete seine Berufe als Metzgermeister und Gastwirt zusammen mit Frau Kreszenz, die, genau wie er, ihren Ursprung am Ritten hatte. Leider verstarb er schon 1921 mit 52 Jahren und so führte unsere Urgroßmutter mit ihrer Tochter Flora das Gasthaus bis 1939, während die Metzgerei verpachtet wurde. Ihr Sohn **Großvater Hans** heiratete 1938 **Frieda Pörnbacher**, Wirtstochter aus Olang im Pustertal und sie hatten 4 Kinder. Sie übernahmen alsbald die Metzgerei und das Gasthaus. Die Oma war die geborene Wirtin und Geschäftsfrau. Dank ihrer Tüchtigkeit hatte Ehemann Hans Zeit und Raum für sein Interesse und Liebe zu Volkskunde und Schriftstellerei. Die Spuren seines Weges sind forthin im Gasthaus zu bestaunen. Antonia und Helmuth Fink, die dritte Generation, übernahmen das Gasthaus-Restaurant 1972. **Helmuth** war es, der die einstige Krankenschwester **Antonia** aus Mühlen im Ahrntal nach Brixen holte, in das neue Heim, in dem sie bald bemerkte, dass der Beruf der Wirtin von dem der Krankenschwester gar nicht so anders ist, also Leute betreuen. Doch ihre wahre Berufung und Liebe, geerbt von ihrer Mutter, galt dem Kochen. Und so wechselte sie von der Gästebetreuung in die Küche und kochte dort mit großer Leidenschaft. Da möge man sich letztendlich noch fragen woher der Name Fink denn käme. Unser Name rührt von einem kleinen Hof Fink zu Mittelberg am Ritten, erstmals nachzuweisen mit einem Hensel Fink aus dem Jahr 1406. Von vielen einstigen Fink weiß man, dass sie als Händler bzw. Vogelhändler viel im Land herumkamen und somit auch das waren, was heute Presse und Medien übernehmen. In der Bedeutung des Namens findet sich die frohe und unbeschwerte Gemütsart eines Menschen, die, all den Jahren zum Trotz, nichts von ihrem Zauber eingebüßt haben sollte.



Petra e Florian Fink, la quarta generazione, gestiscono oggi il ristorante e si

dedicano con passione al benessere dei loro ospiti. La diplomata della scuola alberghiera e figlia della famiglia di albergatori **Hinteregger** a Luson e il diplomato della scuola di cucina e sommelier vi danno il cordiale benvenuto allo storico Ristorante Fink a Bressanone. Le piccole figlie **Pauline, Anna Maria, Luisa e Gloria** sono le gioie della casa e si occupano con allegria degli ospiti più piccoli. Ma chi ha dato origine a questa lunga tradizione?

A spianare la strada a questa seconda generazione è stato il **bisnonno Johann**, cresciuto sul Renon. Nel 1896, quando arrivò a Bressanone, acquistò sotto i Portici Minori la casa numero 4. Lì si dedicò assieme a sua moglie Kreszenz, anche lei originaria del Renon, alla professione di macellaio e osteria. Purtroppo morì giovane nel 1921 a 52 anni, mentre la bisnonna, con la figlia Flora, continuò a gestire l'osteria fino al 1939. La macelleria veniva affittata. **Hans**, il nonno di Florian, continuò l'attività in macelleria e osteria dal 1939 al 1972.

Trovò la sua futura sposa in Val Pusteria ed ebbero 4 figli. Sua moglie **Frieda Pörnbacher**, figlia di albergatori di Valdaora, era molto



brava a gestire il ristorante e a occuparsi dei propri ospiti. Grazie alla bravura di lei, Hans Fink poté dedicare il suo tempo allo studio



delle tradizioni popolari e alla scrittura. Tracce delle sue ricerche possono essere ammirate

all'interno del ristorante. **Antonia e Helmuth** Fink, la terza generazione dal 1972 al 2008. Helmuth sposò nel 1979 l'allora infermiera Antonia Mittermair, originaria della Valle Aurina, di Molini di Tures ed hanno anche loro 4 figli. Antonia scoprì ben presto che ospitare i clienti non era così difficile anche per un'infermiera. La sua grande passione, ereditata dalla sua mamma, era però la cucina. Così alla fine degli anni 80 lasciò la gestione della sala per dedicarsi alla direzione della cucina ed a cucinare lei stessa.



Vegetarisch – Vegetariano – vegetarian
Gedeck - coperto - set meal 2,00



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products, that cause allergies

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: Our dishes and beverages can contain the following substances: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soybeans and products thereof

Milk and products thereof (including lactose)

Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

Celery and products thereof

Mustard and products thereof

Sesame seeds and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

Lupin and products thereof

Molluscs and products thereof

