

Wir verwenden Qualitätsprodukte aus Südtirol

*Usiamo prodotti di alta
qualità sudtirolese*

<p>Pusterer Erdäpfel Saatbaugenossenschaft</p> <p>Patate Val Pusteria Cooperativa di Brunico</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</p> <p>Speck Sudtirolese igp poco sale-poco fumo-tanta aria fresca</p>	
	<p>Bauernsauerkraut Vinschgau</p> <p>Crauti dal contadino Val Venosta</p>



...aus der kalten Küche

...dalla cucina fredda

**Fink's Antipasto Etagère
für 2 Personen**

Hirsch-Carpaccio mit Gansleber gefüllt
Hirschsalami | gebeizte Alpenforelle
Kren | Zitronen-Thymian-Topfen-Taschl
Wintersalat | Löwenzahnhonig

**L'étagère degli Antipasti da Fink
per 2 persone**

Carpaccio cervo ripieno di fegato d'oca
salame di cervo | trota alpina marinata
rafano | brosette limone-timo-ricotta
insalata invernale | miele di dente leone

25,80

Tartar vom heimischen Rind

Bauernbutter | hausgemachtes Briochebrot | Senfmaio

15,60

Tartara di manzo nostrano

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

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

14,40

Scelta di formaggi sudtirolesi con il nostro pane di frutta

Formaggi misti dei masi e delle latterie Sudtirolesi


„**Nachhaltigkeit** liegt uns am Herzen darum werden all unsere Produkte sorgfältig ausgewählt und nach den Prizipien „no waste“ und „0 km“ 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 i pricipi " no waste " e "0 km".





...aus dem Suppentopf
...dalla zuppiera

Eisacktaler Weinsuppe Eisacktaler Silvaner geröstete Brotwürfel	7,60
Zuppa di vino alla Val d'Isarco Silvaner Valle Isarco crostini	
Südtiroler Gerstensuppe vom Regiokorn Räucherstelze Kraut-Tirtl	9,90
Zuppa d'orzo sudtirolese di grano Regio Stinco affumicato Tirtl ai crauti	
Speck- Leberknödelsuppe Consommé vom heimischen Rind 1 Speckknödel 1 Leberknödel	8,30
Canederlo allo Speck e di fegato Consommé di manzo nostrano 1 canederlo di Speck 1 di fegato	
 Cremesuppe vom Muskat-Kürbis Kürbis-Kernöl	7,60
Crema di zucca Muscat olio di semi di zucca	

„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



Gedeck - Coperto 2,00
Vegetarisch - vegetariano



...aus Mehl und Getreide

...di farina e grano

Lasagnette von hausgemachten Nudelblättern 14,10
Kürbiscreme | Wildragout

Lasagnette di foglie di pasta fatte in casa
crema di zucca | ragù di selvaggina



Kastanienrisotto 16,90
schwarzer Trüffel

Risotto di castagne
tartufo nero



Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel 12,80
Kürbiscreme / überbacken mit Bergkas

Gnocchi di patate Val Pusteria
crema di zucca / gratinati con formaggio di montagna



Erdäpfel-Ricotta-Pralinen 14,60
Rohncarpaccio | Walnussbutter

Praline di patate e ricotta
carpaccio di rape rosse | burro ai noci

Südtiroler Knödeltris
Rohnenknödel | Wildragout
Kasknödel | Krautsalat
Spinatknödel | Käsesauce

Tris sudtirolese di canederli 14,70
di rape rosse | ragù di selvaggina
ai formaggi | insalata cappucci
agli spinaci | salsa di formaggi

Kastanien-Bandnudeln mit Wildragout 14,90
Tagliatelle di castagne con ragù di selvaggina



Fink's Schlutzer 13,20
mit Topfen & Spinat gefüllt | braune Butter | Parmesan

Mezzelune Schlutzer
ripiene di ricotta & spinaci | burro sfuso | parmigiano





...von Feld und Wiese

...da campo e prato



Rösti vom Pusterer Erdäpfel & Kürbis

Ziegenfrischkäse | Kürbiskerne | Blattsalate

15,90

Rösti di patate Val Pusteria & zucca

formaggio fresco di capra | semi di zucca | lettuce



Erdäpfel-Blattlan

Vinschger Bauern-Sauerkraut

11,80

Blattlan – Frittelle di patate

crauti tirolesi dai contadini dalla Val Venosta



Gebackene Kastanien-Cannelloni

Blattsalate | Sprossenkohl

15,60

Cannelloni di castagne fritti

lettuce | cavolo cappuccio

2 Leberknödel

Vinschger Sauerkraut

11,90

2 canederli di fegato

crauti tirolesi dalla Val Venosta



Gemischter Salat

Insalata mista

6,40



...aus dem Wasser

...dall'acqua

Filet von der Forelle, gebraten

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

24,80

Filetto di trota, arrostito

patate al rosmarino | verdure alla griglia





...von Weide und Hof

...da pascolo e fattoria

Fink's Tiroler Gröstl vom Südtiroler Rindstafelspitz Krautsalat Speck	19,60
Rosticciata di manzo sudtirolese insalata di cappucci speck	
Filet vom Rind Ofenkartoffel Kürbiscreme Lagreinsauce	29,90
Filetto di manzo patate dal forno crema di zucca salsa Lagrein	
Fink's Wildtöpfl vom heimischen Hirsch Hirschgulasch Hirschhauswurst Polenta Blaukraut	24,70
La pentola selvaggina da Fink di cervo nostrano Gulasch di cervo salsiccia di cervo polenta crauti rossi	
Brüstchen vom Maishuhn, Langzeit gegart bei 60°C Schupfnudel Selleriepüree schwarzer Trüffel	21,40
Petto di pollo Mais, cotto a tempo lungo su 60°C Gnocchi di patate affusolati purè di sedano tartufo nero	
Wienerschnitzel vom Kalb geröstete Erdäpfel hausgemachte Preiselbeeren	19,20
Cotoletta di vitello impanata "Wienerschnitzel" patate arrostate mirtilli rossi fatti in casa	

Das **Tiroler Gröstl** beim Fink ist ein traditionelles Pfannengericht, das aus Röstkartoffeln und in Stücke geschnittenem Rindstafelspitz besteht. Es wird gemeinsam mit gehacktem Zwiebel, Butterschmalz und brauner Sauce in einer Pfanne angeröstet. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Knoblauch, Lorbeere und Petersilie.

Il **Tiroler Gröstl** da Fink (dal tedesco rösten, abbrustolire) è un piatto tipico del Tirolo storico (oggi quindi della cucina sudtirolese). Consiste in Röstkartoffeln (patate arrostate) arricchite con carne di punta di manzo, salsa bruna e condito con sale, pepe, maggiorana, cumino, aglio, alloro e prezzemolo. Viene poi servito tradizionale in padella con un insalata di cappucci e speck a parte.



Gedeck - Coperto 2,00
Vegetarisch - vegetariano



...zum süßen Schluss

...il dolce finale

Crème brûlée von der Kastanie 8,60
Mandarinsalat

Crema brûlée di castagne
mandarini marinati

Fink's Schokokugel 9,20
heiße Himbeeren | hausgemachtes Vanilleeis

Sfera di cioccolato da Fink
lamponi caldi | gelato di vaniglia fatto in casa

Weihnachtliche Dessertvariazion 10,20
Lebkuchenmousse | Bratapfelsorbet
gebackene Grießnudeln im Glühwein serviert

Variazione natalizia
Mousse di panpepato | sorbetto di mela arrostita
gnocchi affusolati di semolino - fritti e serviti nel Vin brûlé

Sorbet von der Zitrone 7,10
Ananascarpaccio

Sorbetto al limone
Carpaccio d'ananas

Der Kaiserschmarren 10,90
hausgemachte Kompotte

Kaiserschmarren
composte fatte in casa

Ein gutes Glas Süßwein

Un buon bicchiere di vino dolce

Torcolato 6,60
Maculan | 2011