


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 Etagére für 2 Personen

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

L'étagere degli Antipasti da Fink per 2 persone

Carpaccio cervo ripieno di fegato d'oca
salame di cervo | trota alpina marinata
rafano | borsette 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

Carpaccio vom Hirsch | Jagdrevier Pustertal

Blattsalate | hausgemachtes Briochebrot | Bergkäse

16,70

Carpaccio di cervo | territorio caccia Val Pusteria

lettuce | pane Brioche fatto in casa | formaggio di montagna

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 Prinzipien „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 principi " 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 Spinat-Tirtl	9,90
Zuppa d'orzo sudtirolese di grano Regio Stinco affumicato Tirtl agli spinaci	
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	
 Berglinsen-Suppe Gemüse getrocknete Almb Blüten Sellerie-Cordon bleu	7,60
Zuppa di lenticchie verdure fiori di malga essiccati Cordon bleu di sedano	
Die Saure Suppe hausgemachte Kuttelsuppe	7,10
La zuppa di trippa sudtirolese	

„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



Birmehl-Teigtaschen

Ahrntaler Graukasfüllung | Rahmwirsing

14,10

Borsette di farina di pere

ripiene di formaggio grigio Valle Aurina | verza alla crema



Risotto Südtiroler Lagrein & Radicchio

Brixner Walnüsse

14,40

Risotto Lagrein sudtirolese & radicchio

noci da Bressanone

Lasagnette vom Regiokorn

Fenchel | Safransauce | gebratene Jakobsmuscheln

15,80

Lasagnette di grano Regio

finocchio | salsa al zafferano | Capesante arrostate

Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel

Berglatsche | Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken

14,20

Gnocchi di patate Val Pusteria

Pino Mugo | fette di sella di vitello arrostito al rosa



Feine Bandnudeln

Grünkohl-Pesto | gratiniert mit Lüsner Almkäse von der Kreuzwiese

13,30

Tagliolini

Pesto di cavolo riccio | gratinati con formaggio di malga da Luson

Südtiroler Knödeltris

Rohnenknödel | Wildragout

Kasknödel | Krautsalat

Spinatknödel | Käsesauce

Tris sudtirolese di canederli

di rape rosse | ragù di selvaggina

ai formaggi | insalata cappucci

agli spinaci | salsa di formaggi

14,70



Fink's Schlutzer

mit Topfen & Spinat gefüllt | braune Butter | Parmesan

13,20

Mezzelune Schlutzer




ripiene di ricotta & spinaci | burro sfuso | parmigiano





...von Feld und Wiese

...da campo e prato

- Rösti vom Pusterer Erdäpfel** 16,90
Almkäse Kreuzwiese Lüssen | Südtiroler Speck ggA
- Rösti di patate Val Pusteria**
Formaggio di malga da Luson | Speck sudtirolese igp
- Steinpilz-Erdäpfel-Strudel** 16,10
Kürbiscreme | luftgetrockneter Rindsschinken
- Strudel di patate e porcini**
Crema di zucca | prosciutto di manzo essiccato all'aria
-  **Erdäpfel-Blattlan** 11,80
Vinschger Bauern-Sauerkraut
- Blattlan – Frittelle di patate**
crauti tirolesi dai contadini dalla Val Venosta
-  **Gebratener Kürbis & Karotte** 15,30
vom Maschhof in Neustift | geräucherter Ziegenfrischkäse | Blattsalate
- Zucca & carote arrostate**
dal maso Maschhof a Novacella | formaggio di capra affumicato | lettuce
-  **Gemischter Salat** 6,40
Insalata mista



...aus dem Wasser

...dall'acqua

- Filet von der regionalen Forelle, gebraten** 24,80
Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
- Filetto di trota regionale, 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	
Die geschmorte Kalbsstelze Rosmarinjus Allerlei vom Pusterer Erdäpfel Sprossenkohl	23,60
Lo stinco vitello brasato jus al rosmarino variazione di patate Val Pusteria cavolini Bruxelles	
Filet vom Rind Ofenkartoffel Kürbiscreme Lagreinsauce	31,80
Filetto di manzo patate dal forno crema di zucca salsa Lagrein	
Fink's Wildtöpfel vom heimischen Hirsch gebratene Hirschschulter Hirschhauswurst Polenta Blaukraut	24,70
La pentola selvaggina da Fink di cervo nostrano Spalla di cervo arrostita salsiccia di cervo polenta crauti rossi	
Der Rücken vom Hirsch Jagdrevier Pustertal Blaukraut Erdäpfelblattlan Wachholdersauce	31,80
La sella di cervo territorio caccia Val Pusteria crauti rossi frittelle di patate salsa al ginepro	
Wienerschnitzel vom Kalb geröstete Erdäpfel hausgemachte Preiselbeeren	19,20
Cotoletta di vitello impanata "Wienerschnitzel" patate arrostitite 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 arrostitite) 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

Creme brûlée vom Fichtennadelhonig 8,60
marinierte Mandarinen

Creme brûlée al miele d'aghi d'abete
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 Himbeere & Rosmarin 7,10
Ricottaschaum | Baumkuchen

Sorbetto lamponi & rosmarino
schiuma di ricotta | Baukuchen

Der Kaiserschmarren 10,90
hausgemachte Kompotte

Kaiserschmarren
composte fatte in casa

Ein gutes Glas Süßwein

Un buon bicchiere di vino dolce

Acinobili 7,20
Maculan | 1999

