



# Fink's kleine Karte Menu piccolo da Fink

*ore 14.15 Uhr - ore 18.30 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><b>Südtiroler Milch &amp; Käse</b> Brimi BX   Sterzing   Mila BZ</p> <p><b>Latte &amp; formaggio sudtirolese</b> Brimi BX   Vipiteno   Mila BZ</p>
	<p><b>Fleisch &amp; Wurstwaren</b> 100 % heimisch &amp; guter Haltung</p> <p><b>Carne &amp; salumi</b> 100 % nostrano &amp; allevamento buono</p>
	<p><b>Brixner Salate und Wildkräuter</b> Gebreitnerhof   Bio-Marxenhof</p> <p><b>Insalate e erbe selvatiche</b> Maso Gebreitner   Marxenhof</p>
	<p><b>Buchweizen   Roggen</b> <b>Weizenvollkorn</b> <b>Grano saraceno   segale</b> <b>grano integrale</b></p>
	<p><b>Südtiroler Eier</b> Freilandhaltung</p> <p><b>Uova sudtirolesi</b> allenamento all'aperto</p>
	<p><b>Frische Erdbeeren</b> Griesser   Freienfeld</p> <p><b>Fragole fresche</b> Griesser   Campo di Trens</p>



## aus der kalten Küche dalla cucina fredda

**Südtiroler Räucherteller** 17,90  
Il meglio degli affumicati sudtirolesi  
The best of smoked meat specialities  
100 % Südtirol Alto Adige South Tyrol



**Südtiroler Käseauswahl** 16,90  
der Südtiroler Bauern- und Milchhöfe  
Formaggi misti delle latterie Sudtirolesi  
Traditional South Tyrolean cheese plate



**Tartar vom Brixner Gemüse** 16,20  
Räucherhaube | Kräuter-Mayonnaise | Brot  
Tartara di verdure da Bressanone  
Cappa da fumo | maionese alle erbe | pane  
Local Vegetable Tartare  
smoking hood | herb mayonnaise | bread

**½ Meter Sommer Antipasti** 18,30  
Heumilch-Mozzarella | Tomate | Basilikum  
Honigmelone | Parma-Rohschinken  
rosa gebratener Rindsgirello | Senfmajo  
Radicchiocrostini | Ziegenfrischkäse Himbeerdressing

**½ metro Antipasti estivi**  
Mozzarella latte fieno | pomodori | basilico  
Melone | prosciutto crudo Parma  
Girello di manzo al rosa | majo al senape  
Crostini al radicchio | formaggio capra

**½ meter summer Antipasti**  
Haymilk Mozzarella | tomato | basil  
Melon | Parma ham  
Girello delicately roasted | mustard majo  
Radicchio Crostini | fresh goat cheese



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



## aus dem Garten

dal giardino – from the garden



### Salat Bowl von Brixner Bio-Salaten

14,40

Marxenhof | Melone | Verjusdressing | Körnercracker

### Ciottola d'insalate bio da Bressanone

melone | condimento Verjus | cracker grani

### Organic Brixen Salad bowl

Marxenhof | melon | Verjus dressing | grain cracker

### Bunter Salatteller mit 2 Speckknödel

15,20

oder panierten Truthahnstreifen

### Piatto d'insalate con 2 canederli allo Speck

oppure con striscioline di tacchino impanate

### Mixed salad plate with 2 Speck dumplings

or with baked turkey slices

### Fink's Dreierlei Bruschette

15,10

Südtiroler Speck ggA | Krenmousse

Spinat | geräucherter Saibling | Pfitsch

Mozzarella | Tomate | Basilikum

### Le Bruschette da Fink

Alto Adige Speck igp | mousse al rafano

Spinaci | salmerino nostrano affumicato

Mozzarella | pomodori | basilico

### Fink's three Bruschette

South Tyrolean Speck igp | horseradish mousse

Spinach | smoked local char

Mozzarella | tomatoes | basil



### Gemischter Salat

8,20

Insalata mista – mixed salad



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



## aus dem Suppentopf dalla zuppiera - Soups

**Speck- & Leberknödel in der Suppe** 10,80

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** Blätterteig-Zimtstange 9,20

**Zuppa di vino Valle Isarco** grissino alla cannella

**Eisack Valley Wine soup** cinnamon grissino

**Gulaschsuppe** Rindsschulter | Chili-Zitronenöl 11,30

**Zuppa di gulasch** spalla di manzo | olio chili-limone

**Goulash soup** beef shoulder | chili-lemon-oil



**Bunte Gemüsesuppe** 9,20

Olivenöl | Kräuterpesto

**Minestra di verdure**

olio d'oliva | pesto alle erbe

**Vegetable soup**

olive oil | herb pesto





## aus Mehl und Getreide di farina e grano



### Fink Schlutzer

15,10

Ricotta-Spinat | Butter | Bergkas

### Schlutzer mezzelune

ripiene di ricotta & spinaci | burro | form. montagna

### South Tyrolean Ravioli

filled with ricotta & spinach | butter | cheese



### Bandnudeln mit Basilikumpesto

14,90

geröstete Mandeln

### Tagliatelle al pesto di basilico

mandorle arrostiti

### Tagliatelle with basil pesto

roasted almonds

### Dreierlei Südtiroler Knödel

16,10

Brennesselknödel | Kalbsragu | Rohnenknödel  
Ziegenricotta | Kasknödel | Krautsalat

### Tris di canederli sudtirolesi

d'ortica | ragù di vitello | di rape rosse

ricotta di capra | al formaggio | cappucci

### South Tyrolean dumpling Tris

nettle | veal ragu | beetroot | goat ricotta

Cheese | cabbage

### Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel

15,10

San Marzano Tomatensauce | Karree Bauernspeck

### Gnocchi di patate Val Pusteria

Salsa pomodori San Marzano | carré Bauernspeck

### Gnocchi di patate

San Marzano tomato sauce | carré Bauernspeck



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



## von Weide und Hof da pascolo e fattoria

- Bauernpfandl** geröstete Pusterer Erdäpfel Zwiebel  
Speck | Toblacher Bergkas überbacken 16,90
- Padella alla paesana** patate arrostate | cipolla  
Speck | gratinato con formaggio di montagna
- Farmers pan** roasted local potatoes with onions  
speck | gratinated with mountain cheese
- Fink's Gröstl vom Südtiroler Rindstafelspitz** 23,80  
Krautsalat | Speck
- Rosticciata di manzo sudtirolese**  
insalata di cappucci | speck
- Tyrolean "Gröstl" from the local beef**  
cabbage salad | speck
- Rahmgulasch vom heimischen Kalb** 24,10  
Traminer Polenta | Sommergemüse
- Gulasch di vitello nostrano alla panna**  
Polenta da Termeno | verdure estive
- Local creamy veal Goulash**  
Polenta from Termeno | summer vegetables
- Wienerschnitzel vom heimischen Kalb** 26,30  
in der Pfanne gebacken | geröstete Erdäpfel  
hausgemachte Preiselbeeren
- Cotoletta alla milanese di vitello nostrano**  
fritta in padella | patate arrostate  
mirtilli rossi fatti in casa
- The Wienerschnitzel from the local veal**  
baked in pan | roasted potatoes  
homemade cranberries





## zum süßen Schluss

I dolci - our sweet specialities

### Süßes Sommerdessert

11,40

Warmes Schokotörtchen | Parfait Zitronenverbene  
Waldfrüchte Panna Cotta

### Dolce variazione d'estate

Tortino caldo al cioccolato | parfait verbena citronella  
Panna cotta frutti di bosco

### Sweet summer dessert

warm chocolate tarte | lemon verbena parfait  
forest berries panna cotta

### Marillenknödel

10,90

Zimtzucker | Vanillesauce | Brimi-Ricotta-Eis

### Canederli d'albicocca

Zucchero alla cannella | salsa vaniglia | gelato ricotta

### Apricot dumplings

cinnamon sugar | vanilla sauce | brimi ricotta icecream

### Fink's Schokokugel

10,70

heiße Himbeeren | hausgemachtes Vanilleeis

### Sfera di cioccolato da Fink

lamponi caldi | gelato di vaniglia fatto in casa

### Fink's chocolate ball

hot raspberries | homemade vanilla ice cream



### Sorbet vom Pfirsich

9,20

Waldbeeren | eingelegte Zirbenzapfen | Mandelcreme

### Sorbetto di pesca

bacche | pigne fermentate | crema di mandorle

### Peach sherbet

forest berries | fermented pine cones | almond cream

### Der Kaiserschmarren

13,90

hausgemachte Kompotte

### 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 herunkamen 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 oste. 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.





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.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
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	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;	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;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

