



Fink's kleine Karte Menu piccolo da Fink

ore 14.15 Uhr - ore 18.00 Uhr

Herzlich willkommen im Restaurant Fink

Es ist nicht mehr alles wie es immer war und das ist gut so. Petra & Florian führen das Restaurant in 4. Generation. Sie legen großen Wert darauf, den natürlichen Kreislauf der Natur zu respektieren und nachhaltig zu wirtschaften. Jedes Gericht und Getränk wird sorgfältig gewählt, nach Produkten und Zutaten gesucht, die kurze Transportwege zurücklegen, fair produziert werden und saisonal passen.

Benvenuti al Ristorante Fink

Non é più tutto come era e questo è bene. Petra & Florian gestiscono il Ristorante in quarta generazione. Attribuiscono grande importanza al rispetto del ciclo naturale della natura e al funzionamento sostenibile. Ogni piatto e ogni bevanda è accuratamente selezionato, vengono ricercati prodotti e ingredienti che coprono brevi percorsi di trasporto, sono prodotti in modo equo e sono stagionali.

Welcome at the Restaurant Fink

Not everything is the same as it was and this is good so. Petra & Florian manage the restaurant in the fourth generation. They attach great importance to respecting the natural cycle of nature and sustainable functioning. Each dish and each drink is carefully selected, products and ingredients are sought that cover short transport routes, are produced fairly and are seasonal.



Wir verwenden
Qualitätsprodukte aus Südtirol

Usiamo prodotti
di alta qualità dal Sudtirolo

	<p>Südtiroler Milch & Käse Brimi BX Sterzing Mila BZ</p> <p>Latte & formaggio sudtirolese Brimi BX Vipiteno Mila BZ</p>
	<p>Fleisch & Wurstwaren 100 % heimisch & guter Haltung</p> <p>Carne & salumi 100 % nostrano & allevamento buono</p>
	<p>Sauerkraut Pustertal</p> <p>Crauti sudtirolesi Val Pusteria</p>
	<p>Buchweizen Roggen Weizenvollkorn Grano saraceno segale grano integrale</p>
	<p>Südtiroler Eier Freilandhaltung</p> <p>Uova sudtirolesi allenamento all'aperto</p>
	<p>Fermentiertes Gemüse Bio Marxenhof</p> <p>Verdure fermentate Maso Bio Marxen</p>



aus der kalten Küche dalla cucina fredda

Südtiroler Bauernspeck & Kas 18,20
Speck dal contadino & formaggio
Southtyrolean farmer Speck & cheese



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 Antipasti 19,40

Räucherforelle | Fenchel-Orangensalat

Südtiroler Hirschschenkel | Pilze

rosa gebratener Rindsgirello | Senfmajo

Gemüsecrostini | Ziegenfrischkäse

½ metro Antipasti

Trota affumicata | insalata finocchio-arancia

Prosciutto di cervo sudtirolese | funghi

Girello di manzo al rosa | maio al senape

Crostini alle verdure | formaggio capra

½ meter Antipasti

Smoked trout | fennel-orange salad

South Tyrolean venison ham | mushrooms

Girello delicately roasted | mustard majo

Vegetable Crostini | fresh goat cheese





aus dem Suppentopf dalla zuppiera - Soups

Kräftige Rinds-Consommé 12,90

Grießnockerl | Speckknödele | Gemüsestreifen

Buona consommé di manzo

gnocchetto di semolino | canederlo Speck | verdure

Beef consommé

Semolina dumpling | Speck dumpling | vegetables

Eisacktaler Weinsuppe Blätterteig-Zimtstange 11,30

Zuppa di vino Valle Isarco grissino alla cannella

Eisack Valley Wine soup cinnamon grissino



Cremesuppe Bio-Muskat-Kürbis 11,80

Marxenhof | Kürbiskerne | Fagottini | Bio-Karotte

Crema zucca Muscat biologica

Marxenhof | semi di zucca | fagottini | carota bio

Organic muscat pumpkin cream soup

pumpkin seeds | fagottini | organic carrot

Die Saure Suppe 11,30

Traditionelle Kuttelsuppe

Zuppa di trippa

tradizionale

Tripe soup

traditional



Gemischter Salat 8,20

Insalata mista – mixed salad



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



aus Mehl und Getreide di farina e grano



Fink Schlutzer

16,70

Ricotta-Spinat | Butter | Bergkas

Schlutzer mezzelune

ripiene di ricotta & spinaci | burro | form. montagna

South Tyrolean Ravioli

filled with ricotta & spinach | butter | cheese



Erdäpfel-Blattlan

15,20

Sauerkraut

Frittelle di patate

crauti tirolesi

Fried potato slices

Sauerkraut

Dreierlei Vorspeisen

17,90

Tortelli | Kürbis | Topfentaschl | Hirschragout
Kasknödel | Krautsalat

Tris di primi

Tortelli | zucca | borsette di ricotta | ragù di cervo
canederlo al formaggio | cappucci

Warm appetizer Tris

Tortelli | pumpkin | ricotta pastry | venison ragout
Cheese dumpling | cabbage



Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel

15,20

Tomatensauce | Bergkas

Gnocchi di patate Val Pusteria

Salsa pomodoro | formaggio di montagna

Potato Gnocchi

tomato sauce | mountain cheese





von Weide und Hof da pascolo e fattoria

Bauernpfandl geröstete Pusterer Erdäpfel Zwiebel 17,90
Speck | Toblacher Bergkas überbacken

Padella alla paesana patate arrostate | cipolla
Speck | gratinato con formaggio di montagna

Farmers pan roasted local potatoes with onions
speck | gratinated with mountain cheese

Der Rücken vom Hirsch | rosa gebraten 34,30
Jagdrevier Pustertal | Sellerie | Schupfnudel

La sella di cervo | arrostita al rosa
Val Pusteria | sedano | gnocchi di patate affusolati

The saddle of venison | delicately roasted
Val Pusteria | celery | Tyrolean gnocchi

Gulasch vom heimischen Rind 28,80
Jagdrevier Pustertal
Selleriepüree | Blaukraut

Gulasch di manzo nostrano
territorio caccia Val Pusteria
pure di sedano | crauti rossi

Goulash from the local beef
hunting area Val Pusteria
celery puree | red cabbage

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

Süße Variation

12,30

Topfen-Nougatknödele | Kloaznbrösel

Lebkuchenmousse | Apfel | Fichtensprossenparfait

Variazione dolce

Canederlo ricotta gianduia | Kloazn | mela

Mousse di pan di zenzero | parfait miele d'aghi d'abete

Sweet variation

Ricotta nougat dumplings | Kloazn | apple

Gingerbread mousse | spruce sprouts parfait

Fink's Schokokugel

11,90

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 Zitrone | Holunderblüte

9,80

Zitrusfrüchte | Mandelhippe

Sorbetto limone | fiori di sambuco

agrumi | cialda alle mandorle

Lemon | elderflower sherbet

citrus fruits | almond cone

Kaiserschmarren

13,10

hausgemachte Kompotte | composte | stewed fruits

Kuchen | torta | cake

7,20

täglich frisch aus unserer Patisserie

ogni giorno fresco dalla nostra pasticceria

daily fresh from our patisserie



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,



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.



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



nichts von ihrem Zauber eingebüßt haben sollte.

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



