

Der Küchenchef empfiehlt

Suppe

Ungarische Gulaschsuppe groß mit Brot (A, E, F, L, O)

Tagliatelle mit Lachs (A, C, D, G, L, M, O)

Zucchiniwürfeln in Dill – Sahnesauce

Tagliatelle with salmon, diced courgettes, dill cream sauce

Rotbarschfilet naturgebraten mit Olivenöl-Knoblauchpesto (A, D, G)

mit Petersilienkartoffeln und Paprika-Zucchini-Tomatengemüse

Grilled redfish with garlic pesto, parsley potatoes, vegetables

Forelle gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Mandel (A, G, O)

Grilled trout „meuniere“ parsley potatoes and amandine

Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“ (A, G, L, O)

mit Speckstreifen und Butterreis

Fried calfs liver in cream sauce, bacon slices, rice

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen,
G – Milch , H - Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O – Schwefeldioxid
und Sulfite, P – Lupinen, R - Weichtiere

KALTE VORSPEISEN | Cold Hors-d' oeuvres

Beef Tartare angemacht 120 Gr. | Beef Tartare dressed (A, C, M,)
mit Toastbrot und Butter, garniert
with toast and butter, garnish

SUPPEN | Soups

Klare Rindsknochensuppe mit Frittaten (A, C, G, L)
Beef consommé with strips of pancake

Tomatencremesuppe | Cream of Tomato Soup (A, C, G, L)
mit Sahnehäubchen und Knoblauchcroutons
with cream and garlic croutons

Kürbiscremesuppe | Cream of Pumpkin Soup (A, C, G, L)
mit Sahnehäubchen und Kürbisöl
with cream and pumpkin seeds oil

WARME VORSPEISE | Warm Hors-d' oeuvre

Hausgemachte Frühlingsrolle | Spring roll (A, C, E, F, G)
mit Gemüsestreifen gefüllt, Süß-Saure-Sauce, Salat
with vegetable stripes, sweet and sour sauce, garnish

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

SALATE | Salads

Salatplatte „Farmerart“ | Farmer's Salad Platter (A, C, G, M, O, P)

Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, mit gebackenen Putenstreifen, Sauce Remoulade, French Dressing und Knoblauchbrot
Seasonal green salad with strips or roast turkey, remoulade, French dressing and garlic bread

Salatplatte „Finkenbergerhof“ | Salad Platter "Finkenbergerhof" (A, C, G, M, O, P)

Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, mit zartrosa gebratenen Filetstreifen, Cocktailsauce, Eispaten, French Dressing und Knoblauchbrot
Seasonal green salad with strips of tender beef fillet, cocktail sauce, sliced egg, French dressing and garlic bread

Salatplatte mit Garnelen | Salad Platter with prawns (A, B, C, G, M, O, P)

Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, mit gegrillten Garnelen, Zitronen Dressing und Knoblauchbrot
Mixed salad with seasonal green salad, with grilled prawns, lemons dressing and garlic bread

Blattsalate der Saison | Seasonal Green Salad (C, G, M, O, P)

Gemischter Salat | Mixed Salad (C, G, M, O, P)

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

SNACKS

Clubsandwich | Clubsandwich (A, C, G, M, O, P)

gebratenes Hühnerfilet, Tomaten, Salat, Cocktail Sauce, Toastbrot
roast chicken-filet, tomatoes, salad, cocktail sauce, toast, garnish

Steaksandwich | Steaksandwich (A, C, G, M, O, P)

gebratenes Rinderfilet, gemischter Salat, Pommes frites, Gourmet Saucen,
roast beef-filet, mixed salad, fries, gourmet sauces, toast

TIROLER SCHMANKERLN | Traditional Fare

Tiroler Gröstl mit Spiegelei (C)

Pan-fried potatoes & meat with fried egg

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel (A, C, G)

Zillertal Cheese Spaetzle with roast onion

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Aus unserer hauseigenen Nudelproduktion

7 Eiernudeln aus Hartweizengrieß

NUDELGERICHTE | Pasta

Spaghetti „Bolognese“ (A, C, G, L, O)

Spaghetti mit Fleischsauce, Parmesankäse, Butterflocke
Spaghetti with meat sauce, grated cheese, flakes of butter

Penne all Arrabbiata (A, C, G, L, O)

Penne mit pikanter Tomaten-Specksauce, Parmesankäse, Butterflocke
Penne with spicy tomato-bacon sauce, grated cheese, flakes of butter

Tagliatelle mit Steinpilzen (A, C, G, L, O)

Tagliatelle mit Steinpilzen in Sahnesauce und Räucherschinken
Tagliatelle with stone mushrooms in cream sauce and smoked ham

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

GRILLSPEZIALITÄTEN | Grill Specialities

Schweinsrippen Sous Vide v. Grill | Grilled Pork Ribs (A, L, M, O)
mit Wedges Kartoffeln, Currymayonnaise, garniert
with potato wedges and fresh salad, curry mayonnaise

Finkenbergerhof Grillteller | Grill Platter (C, G, L, M, O)
mit Pommes Frites und frischen Salaten, Currymayonnaise
with fries, curry mayonnaise, garnish

Mixed Grill (A, G, L, M, O)
Filets vom Schwein, Rind und Pute,
Pommes Frites, Saisongemüse, Kräuterbutter, Speckscheibe
Filet of pork, beef and turkey, with fries,
seasonal vegetables, herb butter, bacon rasher

Filetsteak „Madagaskar“ (A, C, G, L, M, O)
mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Saisongemüse,
Kartoffelkroketten
with a piquant pepper cream sauce, herb butter, seasonal vegetables,
croquette potatoes

Rib Eye Steak Sous Vide gegart (A, C, G, L, M, O)
mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Saisongemüse,
Kartoffelkroketten
with a piquant pepper cream sauce, herb butter, seasonal vegetables,
croquette potatoes

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

FINKENBERGERHOF KLASSIKER | Classic Dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) | Wiener Schnitzel (Pork) (A, C, G, P)
mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln
with fries or parsley potatoes

Cordon bleu gebacken | Cordon bleu (A, C, G, M, O, P)
mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites, Sauce Remoulade
Pork escalope filled with ham and cheese, fries,
Sauce Remoulade

Jägerschnitzel | "Jäger" Schnitzel (A, C, G, L, M, O)
in feiner Pilzrahmsauce, hausgemachte Eierspätzle
in a fine mushroom cream sauce, homemade egg spaetzle

Zwiebelrostbraten vom Entrecote | Grilled Steak/Onions (A, C, G, L, M, O)
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, gebackenen Zwiebelringen
with fried potatoes, green beans with bacon, baked onion rings

Hirschbraten „Weidmannsheil“ | Roast Venison (A, C, G, L, M, O)
in feiner Wildrahmsauce mit frischen Champignons, Pfifferlingen,
Rotkraut und Kartoffelkroketten
in a fine game sauce with fresh mushrooms, chanterelle,
red cabbage and croquette potatoes

Balkanpfandl (A, C, G, L)
Filetspitzen vom Schwein und Rind,
pikant scharfe Balkansauce, Kartoffelkroketten
Pork and beef fillet, spicy Balkan sauce, croquette potatoes

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

DESSERTS & MEHLSPEISEN | Desserts & Pastries

Kaiserschmarrn (A, C, G,)

mit Kompott oder Preiselbeeren

Traditional Austrian 'pancake' with compote or cranberries

Eispalatschinken | Ice-Cream Pancakes (A, C, G, H)

gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce, gehobelte Mandeln

filled with vanilla ice cream and chocolate sauce, flaked almonds

Mohr im Hemd | Moor in a short (A, C, G, H)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

dark bundt cake with vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream

Vanille Panna Cotta | Vanilla Panna Cotta (A, C, G,)

mit Fruchtsauce, garniert

with fruit sauce, garnish

Schokoladenmousse | Chocolate Mousse (A, C, G, H, P)

mit Fruchtsauce, garniert

with fruit sauce, garnish

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Please ask for our ice-cream menu!

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Aus unserer Kuchenproduktion

Tageskuchen | Day Cake (A, C, G)

Apfelstrudel | Apple Strudel (A, C, H)

Apfelstrudel | Apple Strudel (A, C, G, H)
mit Vanillesauce | with vanilla sauce

Topfenstrudel | Cheese Strudel (A, C, G)

Topfenstrudel | Cheese Strudel (A, C, G,)
mit Vanillesauce | with vanilla sauce

Sachertorte | Chocolate Cake (A, C, G, H,)

Nusstorte | Nut Cake (A, C, G, H,)

Portion Schlagrahm | Portion of whipped cream (G)

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!
Please ask for our ice-cream menu!

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere