

LANDRESTAURANT  
*Fink*

## GROßER HERINGSCHMAUS

### Unsere Termine für 2023

Samstag, <u>04. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>11. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr
Samstag, <u>18. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>25. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr
Samstag, <u>04. März</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>11. März</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr

### VORSPEISEN

Oktopus Carpaccio mit Balsamico-Essig/Hausgeräucherter Lachs mit Oberskren & süßem Meaux Senf  
Roh marinierter Thunfisch mit Soja & zweierlei Sesam/Hausgebeizter Graved Lachs mit frischer Dille  
Meeresfrüchte Cocktail/Glasnudelsalat mit Soja & Knoblauch-Chiligarnele/Fine de Claire Austern  
Rote Rüben Lachs/Salat von Flusskrebse mit Sojasprossen, Mango & Mu Err Pilzen  
Räucherfischplatte mit Buttermakrele-Wels-Schwertfisch-Forelle-Thunfisch  
Tempura Knusper Garnelen/Muschelsalat mit Schalotten & getrockneten Tomaten/Gefüllte Eier mit Forellenkaviar  
Gebackene Garnelen im Kartoffelstroh/Edel-Räucherfisch-Gemüsesülzerl/Vitello Tonnato mit Thunfischcreme  
Har Kao-Garnelentaschen & Dim Sum im Bambuskorb gedämpft/Thunfischtatar mit Frühlingszwiebel & Sesamöl  
Wakame - Shrimps Carpaccio/Matjes Bruschetta/Heringssalat mit Kartoffel & Gemüse  
Kanadischer Hummer/Sushi & Maki/Knusprige Filo Shrimps mit Chili-Knoblauch-Dip  
Green Shell Muscheln mit Parmesan-Kräuterkruste/Rauchlachs-Frischkäse Terrine  
Crevetten Cocktail/Zanderterrinen im Lachsmantel/Erbsen Wasabi Mousse mit Garnelen im Blätterteigkörbchen  
Lachs-Karottenterrine/Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bergkäse & Blattspinat/Brot & Gebäck.

\*\*\*\*\*

### SUPPEN

Feine Miesmuschelrahmsuppe mit Safran & Curry  
Bouillabaisse mit Pernod, Tomaten, Meerbarbe, Barsch, Muscheln & Meeresfrüchten  
Halászlé - Fischsuppe nach Ungarischer Art mit Zander, Wels & geräuchertem Paprika.

\*\*\*\*\*

### HAUPTSPEISEN

Gegrillter Schottischer-Lachs Lable Rouge/Wolfsbarsch-Branzino im Ganzen gebraten  
Pasta mit Hummer-Krebse-Ragout/Goldbrasse-Dorade Royal im Ganzen gebraten  
Saltimbocca vom Seeteufel/Riesengarnelen & knackiges Gemüse aus dem Wok süß-sauer scharf  
Garnelen mit Schafkäse, Tomaten & Paprika/Marmitako-Thunfischeintopf  
Scampi & Muscheln a la Buzara/Buntes Mediterranes Gemüse/Calamare mit Knoblauch vom Grill  
Vongole & Mies-Muscheln gedämpft im Wurzelgemüse-Riesling-Sud  
Ungarisches Tomaten-Paprika-Pörkölt mit Wels & Zander  
Safran-Risotto mit Oktopus, Shrimps & Asmonte Hartkäse.

\*\*\*\*\*

### FINK'S DESSERT

Kaffee-Rum-Tiramisu/Mousse au Chocolat/Erdbeer-Vanille Tarte/Gefüllte Brandteigkrapferl/Karamelltörtchen  
Schokolade-Maracujaschnitte/Vanille-Cremeschnitte/Kaffee-Kardinalschnitte/Blätterteig Creme Brûlée  
Cheesecake mit Früchten/Kastanienmousse im Baumkuchenmantel/Weiße Schokoladenmousse-Waldbeerschnitte  
Gefüllte Vanille-Schokoladenknöpfe/Topfen-Marillenkuchen/Panna Cotta mit Waldbeeren oder Mango-Maracujasauce  
Mariniertes Obst/Hausgemachtes Frucht Eis.

\*\*\*\*\*

Preis pro Person € 74,50

Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Tischreservierung!

### Info!

Wenn sich bei Ihrer Reservierung etwas verändert, bitten wir Sie uns zu kontaktieren. Bei Nichteinhaltung der Stornierungsfrist (mind. 48 Stunden vor Ihrer Reservierung) ist eine Stornogebühr von € 50,00 inkl. MwSt. pro Person zu entrichten.

Landrestaurant Fink, Edelstauden 19, 8081 Pirching am Traubenberg, Tel.03134/2314, info@landrestaurant-fink.at