

WELTOFFENE REGIONALKÜCHE

Wir möchten eine weltoffene Regionalküche anbieten, die das Beste aus der Nähe sucht, ohne selbst der Mittelpunkt der Welt sein zu wollen. Eine Liebeserklärung an die Heimat, der ein neues Verständnis von Genuss zugrunde liegt. Nachhaltiges Handeln und Transparenz sind uns wichtig. Als Gastgeber möchten wir kreativ mit einfachen, aber hochwertigen Produkten arbeiten. Wir möchten den Einsatz von Fleisch und Fisch reduzieren, mehr auf Gemüse setzen. Unsere Karte ist klein, frisch gekocht und wechselt häufig und mit den Jahreszeiten – öfter vorbei kommen lohnt sich also!

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Dir,
KATHARINA & HEIKO WEISS



**BERG
FINK**
RESTAURANT | CATERING

EIN RESTAURANT ZUM TEILEN IM HERBST, WINTER, FRÜHLING

September bis Ende April

Mo, Di, Fr, Sa, So: ab 17:30 Uhr

und für Deine Veranstaltung

ganzjährig geöffnet

CATERING UNSERE KÜCHE AUF ACHSE

IM SOMMER

Mai bis Ende August,

sowie ganzjährig auf Anfrage

**DU MÖCHTEST MEHR ÜBER
UNSERE LIEFERANTEN UND
UNSER QUALITÄTS-
VERSPRECHEN ERFAHREN?
QR CODE SCANNEN!**

NICE TO KNOW

Gäste Wlan: Bergfink

Passwort: hallobergfink24



Hier genießen Sie **ausgezeichnet nachhaltig!**



Wir handeln ökologisch und sozial verantwortlich und erfüllen die Anforderungen an den Greentable®-Standard „Nachhaltige Gastronomie“

WIR SIND AUSGEZEICHNET

GEMEINSAMENÜ

**BESTELLT EUCH UNSER
GEMEINSAMENÜ IN 5 GÄNGEN
- IN DER MITTE DES TISCHES
SERVIERT, DANN WIRD GETEILT.**

AB 2 PERSONEN MÖGLICH.

€ 76.00 p.P. | **MIT FLEISCH**

€ 68.00 p.P. | **VEGETARISCH**

Alle nachfolgenden Speisen werden in 5 Gängen zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert. Ihr entscheidet euch lediglich für ein gemeinsames Hauptgericht, einen süßen oder herzhaften Abschluss und ob das komplette Menü vegetarisch sein soll.

**DEN GENUSS BRINGEN WIR
EUCH AN DEN TISCH.**

**EIN VEGANES GEMEINSAMENÜ KÖNNEN WIR
NUR AUF VORBESTELLUNG ZUBEREITEN.
(MINDESTENS 24 H)**



MENÜ

Saisonale Einstimmung

Überraschung aus der Küche

Rosenkohl-Grünkohl Caesar Salat

Gelbe Bete in Meersalz gegart

Gratinierter Chicorée

Brot & Butter mit Winterfreuden

Siopao – Gefüllte Dampfnudel

Fisch Pflanzlerl

HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Wärmendes Wintercurry vegetarisch

ODER

Kikok Hähnchenkeule

ODER

Entrecôte Steak vom Kalb

SÜSSER ABSCHLUSS

Apfel | Honig | Bienenwachs Emulsion

Pavlova | Orangensorbet | Buttermilch

ODER HERZHAFTER ABSCHLUSS

Kleines Käsefondue

„nach Art des Hauses“

GAUMENERWACHEN

VORSPEISEN

BROT & BUTTER € 6.50

Heiko's Kastenbrot aus Liebe, Zeit, Dinkel & Roggen
mit karamellisierter Butter

DAZU WINTERFREUDEN + € 3.50

Hausgemachter Rohschinken
vom Bio Angusrind
Sommergemüse Pickles | Senfcreme

ROSENKOHL-GRÜNKOHL

CAESAR SALAT € 13.80

Caesar Dressing | Ingwer Radieschen
Gouttes Paprikatropfen | Focaccia
Croûtons

GELBE BETE IN MEERSALZ GEGART

VEGAN MÖGLICH € 15.00

Endivie | Büffelmozzarella
Zitrusfrüchte | Passionsfrucht | Melisse

CHICORÉE GRATINIERT € 13.80

Getrüffelte Selleriecreme
Traube - Nuss | Kulsheimer Bio Hirse



ZWISCHENDURCH

WARME VORSPEISEN

SIOPAO - EIN GERICHT AUS

HEIKOS HEIMAT VEGAN € 10.80

Philippinische Dampfnudel
Fränkische Austernpilze "Adobo"
Wurzelgemüse | Kräuter

FISCH PFLANZERL € 16.80

von der Fränkischen
Forelle & Lachsforelle
Kräutersoße | süß-saurer Kürbis
Waldorfsalat | Mandarine

**BESTELLE DIR DIE FISCH
PFLANZERL ALS HAUPTGERICHT
UND WIR SERVIEREN DIR EXTRA
BUTTERKARTOFFELN DAZU
€ 27.50**

HAUPTSPEISEN

VOM FELD IN DEN MUND

WÄRMENDES € 20.00

WINTERCURRY VEGETARISCH

Wintergemüse | Tandoori Schaum
Linsentaler mit orientalischen Aromen
Babyspinat | Sesam | Dörrtomate

COQ AU REGENT € 26.50

Kikok Hähnchenkeule im kräftigem
Rotweinsud geschmort
Tiroler Speck | Bouillon Gemüse
Löffelspätzle

ENTRECÔTE STEAK VOM KALB

MEDIUM GEBRATEN € 33.00

Chimi Churri Kräutersalsa
Petersilienwurzel | Kartoffelgratin

**WEITERE HAUPTGERICHTE
FINDEST DU AUF UNSERER
SAISONALEN EXTRAKARTE.
HIER GIBT'S AUCH IMMER EINE
SCHÜSSEL VOLL GLÜCK.**



DESSERT

NASCHEN ERLAUBT!

PAVLOVA € 12.80

BAISERGEBÄCK

Buttermilch Espuma | Orangensorbet
Himbeere | Mandelöl

BEE A APPLE € 13.50

Neuseser Honig | Milch | knusprige
Apfelbällchen | Bienenwachs Emulsion

BERGFINK EIERLEI € 6.50

Hausgemachtes
Earl Grey -Tonkabohnen Eis
Mandelkuss | Eierlikör ^{ODER} Rumtopf

KLEINE SÜNDEN € 12.00

KOFFEINFREI MÖGLICH

Dreierlei süßes Petit four | Espresso

KÄSE VON TONIS FASS € 15.00

Heimische & französische Käseauswahl
Apfelbrot | Früchtechutney