

---

# FINSTER WIRT

HISTORIC RESTAURANT

**Eine kulinarische Reise durch Tradition und Saison.  
Lassen Sie sich verführen.**

Un viaggio culinario fra tradizione e stagionalità.  
LasciateVi viziare.

*A culinary journey through tradition and season.  
Let yourself be pampered.*

Team Finsterwirt  
Family Mayr

# Territorium

## Genuss trifft auf Tradition und Nachhaltigkeit

Il piacere incontra la tradizione e la sostenibilità  
*Culinary delight meets tradition and sustainability*

À la carte o. Menu

### **Lauwarmer Kalbskopf | Tropea Zwiebel | Bichlhof Honig Vinaigrette**

Testina di Vitello tiepida | cipolla Tropea | Vinaigrette - miele del maso Bichlhof  
*Lukewarm Veal Head | Tropea onion | vinaigrette – honey of Bichlhof*  
€ 17,00

### **Weißwein Süppchen | Sylvaner vom Kloster Neustift | Spinat Ricotta Tirtl | Zimt**

Zuppa di vino bianco | Sylvaner Abbazia di Novacella | "Tirtl" ripiena con ricotta e spinaci | cannella  
*White wine soup | Sylvaner Abbazia di Novacella | spinach-ricotta "Tirtl" | cinnamon*  
€ 13,00

### **Pairdorfer Buchweizen Knödel | Almkäse | Weißkraut | Schnittlauch**

Canederli al Grano Saraceno Pairdorf | formaggio d'alpeggio | cavolo bianco | erba cipollina  
*Buckwheat Dumplings Pairdorf | mountain cheese | white cabbage | chives*  
€ 20,00

### **Flanksteak vom Wippland Rind | wilder Brokkoli | Kartoffelpürée | Morchel Jus**

Flanksteak di Manzo di Wippland | broccoletti | purè di patate | jus di spugnole  
*Flanksteak of Wippland Beef | wild broccoli | mashed potatoes | morel Jus*  
€ 34,00

### **Topfen Nougat Knödel | Rhabarber | Zimtbrösel | Himbeersorbet**

Canederli di ricotta e torrone | rabarbaro | pangrattato | Sorbetto ai lamponi  
*Sweet ricotta and nougat dumplings | rabarbaro | cinnamon crumb | raspberry sorbet*  
€ 14,00

4 Gang | 4 Portate | 4 Courses  
€ 75,00

5 Gang | 5 Portate | 5 courses  
€ 85,00

Gedeck & Brot | Coperto & Pane | Setting & Bread  
€ 3,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

# Tempus

## Spargelzeit

Asparagi  
*Asparagus*

À la carte o. Menu

### **Garnele in Pankomehl | Spargel | Chili Majo | Dashifond**

Gambero in farina di panko | asparagi | maionese con chili | fondo Dashi  
*Prawn with panko / asparagus / chili majonaise / Dashi Fond*  
€ 19,00

### **Spargelcreme Süppchen | Erdbeere | geröstete Haselnüsse**

Crema di asparagi | fragola | noci arrostiti  
*Asparagus cream soup / strawberry / roasted hazelnut*  
€ 13,00

### **Cavatelli | Oktopus | grüner Spargel | Bottarga | Limette**

Cavatelli | polipo | asparagi verdi | Bottarga | lime  
*Cavatelli / octopus / green asparagus / bottarga / lime*  
€ 19,00

### **Steinbutt gebraten | weißer Spargel | Petersilienwurzel | Wasabi**

Rombo arrostito | asparagi bianchi | radice di prezzemolo | Wasabi  
*Roasted turbot / white asparagus / parsley root / wasabi*  
€ 35,00

### **Mandelparfait | Kaffee | Vanille**

Semifreddo alle mandorle | caffè | Vaniglia  
*Almont parfait / coffee / vanilla*  
€ 14,00

4 Gang | 4 Portate | 4 Courses  
€ 79,00

5 Gang | 5 Portate | 5 courses  
€ 89,00

Gedeck & Brot | Coperto & Pane | Setting & Bread  
€ 3,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

# Olus

## **Fisch & Gemüse in Balance**

Pesce & Verdure in equilibrio

*Fish & Vegetable in balance*

À la carte o. Menu

### **Focaccia | Zucchini | Weintraube | Kohlrabi | Basilikumpesto**

Focaccia | zucchini | uva | cavolo rapa | pesto al basilico

*Focaccia bread | courgette | grape | cabbage | basil pesto*

€ 17,00

### **Grüne Suppe | Kräuter | Burrata DOP | Zitrone | Pinienkerne**

Zuppa verde | erbe | Burrata DOP | limone | pinoli

*Green soup | herbs Burrata DOP | lemon | pine nuts*

€ 13,00

### **Risotto Novello | Bärlauch | Birkenpilze | getrocknete Tomate | Eigelb**

Risotto Novello | aglio orsino | porcini | pomodorini secchi | tuorlo

*Risotto Novello | wild garlic | mushrooms | dried tomatoes | egg yolk*

€ 19,00

### **Käse „Candidum“ Eggemoa Hof | Radicchietto | Johannisbeere | Koriander**

Formaggio "Candidum" maso Eggemoa | Radichietto | ribes | coriandolo

*Cheese "Candidum" Eggemoa farm | radicchio | currant | coriander*

€ 30,00

### **Pannacotta | Safran | Spargel Eis | Salzkaramell | Minze**

Pannacotta | zafferano | gelato di asparagi | caramello salato | menta

*Pannacotta | saffron | asparagus ice cream | salted caramel*

€ 14,00

4 Gang | 4 Portate | 4 Courses

€ 70,00

5 Gang | 5 Portate | 5 courses

€ 80,00

Gedeck & Brot | Coperto & Pane | Setting & Bread

€ 3,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

# Dessert

## **Topfen Nougat Knödel | Rhabarber | Zimtbrösel | Himbeersorbet**

Canederli di ricotta e torrone | rabarbaro | pangrattato | Sorbetto ai lamponi  
*Sweet ricotta and nougat dumplings | rabarbaro | cinnamon crumb | raspberry sorbet*  
€ 14,00

## **Mandelparfait | Kaffee | Vanille**

Semifreddo alle mandorle | caffè | Vaniglia  
*Almont parfait | coffee | vanilla*  
€ 14,00

## **Pannacotta | Safran | Spargel Eis | Salzkaramell | Minze**

Pannacotta | zafferano | gelato di asparagi | caramello salato | menta  
*Pannacotta | saffron | asparagus ice cream | salted caramel*  
€ 14,00

## **Käse Erlebnis | Chutneys | Fruchtbrot**

I nostri formaggi | chutneys | pane alla frutta  
*Cheese | chutney | fruit bread*  
€ 18,00

---

PIPA Vino Liquoroso (Lagrein) 2020 | Franz Gojer-Glögglhof  
4 cl € 9,50

Südtiroler Rosenmuskateller DOC 2019 | Franz Haas  
4 cl € 9,00

Grappa Bianca | San Leonardo  
2cl € 12,00

“L’Arzente” Wine Brandy, Jacopo Poli  
2 cl € 13,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

# Tempus

Fisch | Pesce | Fish

**Ende Januar bis Anfang März**

da fine gennaio a inizio marzo

*From the end of January until beginning of March*

„Eisacktaler Kost“

**Anfang März bis Ende März**

da inizio marzo a fine marzo

*From the beginning of March until late March*

Spargel | Asparagi | Asparagus

**Ende März bis Anfang Mai**

da fine marzo a inizio maggio

*From the end of March until the beginning of May*

Frische Kräuter | Erbette fresche | Fresh Herbs

**Anfang Mai bis Anfang Juni**

da inizio maggio a inizio giugno

*From the beginning of May until the beginning of June*

Sommer | Estate | Summer

**Anfang Juni bis Anfang August**

da inizio giugno a inizio agosto

*From the beginning of June until the beginning of August*

Pilze & Tomaten | Funghi e Pomodori | Mushrooms & Tomatoes

**Anfang August bis Anfang September**

da inizio agosto a inizio settembre

*From the beginning of August until the beginning of September*

Apfel & Wild | Mele & Selvaggina | Apple & Venison

**Anfang September bis Anfang Oktober**

da inizio settembre a inizio ottobre

*From the beginning of September until the beginning of October*

Lamm | Agnello | Lamb

**Anfang bis Mitte Oktober**

da inizio a metà ottobre

*From the beginning of October until mid-October*

Kastanien | Castagne | Chestnut

**Mitte Oktober bis Anfang November**

da metà ottobre a inizio novembre

*From mid-October until the beginning of November*

Wurzelgemüse | Ortaggi da radice | Root Vegetables

**Anfang November bis Anfang Dezember**

da inizio novembre a inizio dicembre

*Beginning of November until the beginning of December*

Trüffel | Tartufo | Truffle

**Anfang Dezember bis Anfang Januar**

da inizio dicembre a inizio gennaio

*Beginning of December until the beginning of January*

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**  
**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**  
**Substances or products that cause allergies or intolerances**

**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:**

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , 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.	<b>Schalenfrüchte</b> , 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;	<b>Nuts</b> , 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;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.