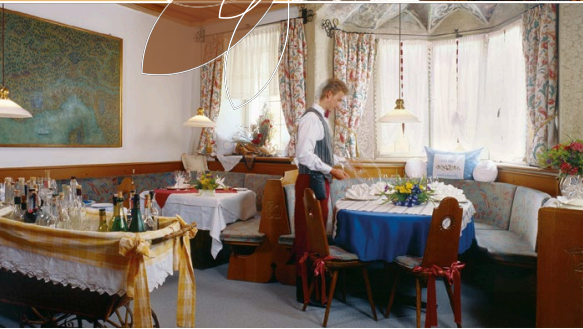


Ein Haus mit Jahrhunderte
alter Geschichte - geheimnisvolle
Menhire, wiederentdeckte Fresken.

Un edificio con secoli di storia,
menhir misteriosi e affreschi
riapparsi alla luce



Brixner Gastlichkeit

Der freundliche Gastgarten unter den Lauben und die ebenerdigen Räume laden zum Verweilen ein. Hier können Sie von 11 bis 22 Uhr speisen oder die Köstlichkeiten unserer hauseigenen Konditorei mit einem guten Kaffee genießen. Das Restaurant im 1. Stock bietet in der Menhir- und Eisacktaler-Stube Hochgenüsse in gepflegtem Ambiente. Auch kann Ihnen der Hausherr (Sommelier) bei der Wahl des Weines behilflich sein.

L'ospitalità brissinese

L'ombra delle accoglienti locande sotto i Portici ed i locali a pianterreno sono un invito a fare una sosta. Dalle 11 alle 22 potete assaporare specialità tipiche o gustare un dolce nella nostra pasticceria, accompagnato da un buon caffè. Al primo piano, nella Stube Menhir e in quella Valle Isarco, il ristorante Fink vi dà il benvenuto in un ambiente accogliente. Il padrone di casa (sommelier) vi saprà sapientemente consigliare nella scelta dei vini.



Restaurant & Cafe Fink

Kleine Lauben 4 Portici Minori

39042 Brixen · Bressanone

Tel.: +39 0472 834 883

Fax: +39 0472 835 268

info@restaurant-fink.it

www.restaurant-fink.it

Ruhetag Dienstag abends und Mittwoch

Giorno di riposo: martedì sera e mercoledì

Fink

Restaurant · Cafe · Ristorante

Gelebte Südtiroler Gastlichkeit

La vivace ospitalità sudtirolese

Küche von 11 bis 22 Uhr · Orario cucina: dalle ore 11 alle 22

Meine Mutter hat mich gelehrt, das Echte vom Unechten zu unterscheiden.

È stata mia mamma ad insegnarmi come riconoscere le cose genuine



„Kochen ist meine Arbeit, mein Leben.“

So beschreibt Antonia Fink ihre Liebe zum Kochen. Es verwundert nicht, dass dieser Leitspruch des Hauses in der Küche hängt. Mit viel Achtsamkeit und Leidenschaft zur echten Küche Südtirols bereitet sie hier Traditionelles liebevoll zu.



“Cucinare è il mio lavoro, la mia vita”,

Così Antonia Fink descrive il suo amore per l'arte culinaria. E non c'è nemmeno da stupirsi se questo motto è appeso anche nella sua cucina. Una grande cura e un'immensa passione per l'autentica cucina sudtirolese l'accompagnano nella preparazione di ricette tradizionali.

Gänsegeschnatter und buntes Obst im eigenen Garten.

In giardino, lo starnazzare delle oche ed i colori variegati della frutta



Tradition und Natur sind die Basis und Inspiration für meine Küche.

Beim „Fink“ bestimmt die Jahreszeit, was auf den Tisch kommt, und die Ergebnisse sind schmackhafte Gerichte, ob tirolerisch oder innovativ.

“La tradizione e la natura sono le fonti d'ispirazione per la mia cucina”.

Nel ristorante Fink sono le stagioni dell'anno a determinare le pietanze da servire in tavola ed i risultati offrono una gustosa varietà di piatti tradizionali e innovativi.

Griis Goll beim Fink

Benvenuti al ristorante Fink