

Aus Tradition zum Wein.



Winzerhof Fink

SPEZIALITÄTENWEINE AUS NIEDERÖSTERREICH



Die Winzerfamilie

Aus Tradition zum Wein.



VON LINKS NACH RECHTS:

ROMI - JULIA - LENI - CHRISTIAN - WOLFGANG - REGINA - OTTO - LYDIA - LUKAS

3 GENERATIONEN, EIN TEAM



Göttweig | Kremstal | Austria

Der Betrieb

Mittlerweile in 3ter Generation führe ich, Wolfgang Fink, gemeinsam mit meiner Mutter Regina den Winzerhof Fink im südlichen Kremstal. Bereits in jungen Jahren haben meine beiden Geschwister und ich unsere Eltern im Weingarten und bei der Kellerarbeit tatkräftig unterstützt.

Im Betrieb wird auf Nachhaltigkeit gesetzt. Ein Großteil der Arbeiten im Weingarten geschieht per Hand, einerseits um das Bodenleben zu schonen andererseits um auch zukünftig den Boden nachhaltig gesund zu erhalten.

Durch den Bau der neuen Kellerei 2018 können nun traditionelle Verarbeitungsmethoden und moderne Kellertechnik optimal kombiniert werden. Die einzigartigen Rieden, die Kombination von Tradition und Moderne als auch die zu 100% durchgeführte Handlese der Trauben lässt Jahr um Jahr unsere einzigartigen Weine entstehen.

Die gekelternen Weine können flaschenweise „ab Hof“ erworben werden. Zusätzlich öffnen wir vier Mal jährlich unseren Heurigen.

<https://www.winzerhof-fink.com>



LIEBER GAST

Wir freuen uns mit Ihnen ein paar gemütliche Stunden zu verbringen.

Unsere Philosophie entspricht es, mit vollem Herzen Gastgeber zu sein. Für unsere Familie bedeutet das natürlich Ihnen auch herzhaftes in bester Güte aufzutischen.

Dabei sind wir vor allem auf die Qualität unserer Produkte sehr stolz. Denn bei uns bekommen Sie ausschließlich selbstgemachte Weine, von denen so manch einer auch schon den einen oder anderen Preis gewonnen hat, aber auch von uns verarbeitete Fleischprodukte.

Wir sind überzeugt davon, dass man diese Leidenschaft, mit der wir unsere Produkte für Sie vorbereiten, auch schmeckt.

In diesem Sinne vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Heurigen und wir wünschen noch einen guten Appetit.

Falls es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns freuen Sie bei unseren nächsten Terminen wieder begrüßen zu dürfen.

Gerne können Sie uns auch Ihre Adresse oder E-Mail-Adresse hinterlassen. Sie erhalten dann automatisch die aktuellsten Informationen zu unseren Produkten und Heurigen-Terminen.

Alles Liebe,
Familie Fink



**Alle Termine finden Sie
auch auf unserer Homepage!**

<https://www.winzerhof-fink.com>

☉ Weißwein

Aus Tradition zum Wein.

SCHANK

1/8 l 1,50 €
1 l 11,50 €

GRÜNER VELTLINER

GÖTTWEIGERBERG 2022

Sehr duftig mit Anklang an Citrus und grüner Apfel.
Ein schöner und leichter Vertreter des Jahrgangs 2020
QUW, trocken

1/8 l 1,90 €
1 l 14,00 €

GRÜNER VELTLINER

FRAUENGRUND

KREMSTAL DAC 2022

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zart nach Gewürzen wie Anis und Kümmel, weiße Apfelfrucht ist unterlegt, ein Hauch von Wiesenkräutern. Mittlerer Körper, zart blättrige Würze, frischer Säurebogen, zitroniger Touch

1/8 l 2,50 €
0,75 l 13,60 €

GRÜNER VELTLINER GOTTSHELLE

KREMSTAL DAC 2022

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Frischer gelber Apfel, ein Hauch von Birne, zarte Nuancen von Orangenzesten. Mittlerer Körper, weiße Kernobstnuancen, angenehm integrierte Säure, ausgewogen

1/8 l 2,60 €
0,75 l 14,00 €

GRÜNER VELTLINER

HIMMELREICH

KREMSTAL DAC 2022

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Frische gelbe Apfelnote, etwas Mango, ein Hauch von Mandarinenzesten. saftig, fruchtsüße Textur, dezenter Säurebogen, ausgewogen, bereits zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

1/8 l 2,50 €
0,75 l 13,60 €

GRÜNER VELTLINER WF

KREMSTAL DAC 2021

Helles Gelb, vielschichtiges Bukett, Mix aus Kräutern und Apfel, würzige Note am Gaumen, samtig, gutes Säurespiel. DAC, trocken

1/8 l 2,90 €
0,75 l 16,00 €

RIESLINGER LEITEN

KREMSTAL DAC 2022

Etwas Marille, Pfirsich und frische Zitrone; lebendige Säurespannung; saftig und trinkanimierend; recht sortenspezifisch; schöne Länge mit zitronig-kreidigem Nachhall.

1/8 l 2,70 €
0,75 l 15,00 €

SAUVIGNON BLANC

GÖTTWEIGERBERG 2022

Angenehmer Duft nach gelben Paprika, mit Anklang von Stachelbeere, harmonisch und trinkfreudig am Gaumen. Gut eingebundenes Zucker / Säure Spiel, trocken

1/8 l 2,90 €
0,75 l 15,00 €

GELBER MUSKATELLER

GÖTTWEIGERBERG 2022

Angenehmer Duft nach Muskattraupe, Holunderblüte, Zitronenmelisse und Kräuterlimonade, leichtfüßig, guter Trinkfluss, QUW, trocken

1/8 l 2,60 €
0,75 l 14,00 €

CHARDONNAY WF

FRAUENGRUND 2022

Eleganter Aromen-Mix aus Orange und roter Apfel mit Spannung und Druck am Gaumen.

1/8 l 2,90 €
0,75 l 16,00 €

*1 Alle Weine enthalten Sulfite.
*2 Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

<https://www.winzerhof-fink.com>

Rotwein

Aus Tradition zum Wein.

ZWEIGELT 2021 Fruchtiger Zweigelt mit Noten nach Kirsche und Weichsel. Landwein, trocken	1/8 l 1,50 € 1 l 11,50 €
ZWEIGELT 2021 GÖTTWEIGERBERG Vollmundiger Zweigelt mit kräftiger Farbe, Noten nach Kirsche und Weichsel, mit elegant eingebundem Holz. QUW, trocken	1/8 l 2,60 € 0,75 l 14,00 €
FINKI FRIZZANTE ROSÉ Spritziger Frizzante mit Noten nach Kirsche und Weichsel.	Glas 2,60 € 0,75 l 14,00 €
FINKI FRIZZANTE WHITE Hollunderblüte, Zitronenmelisse und Kräuterlimonade	Glas 2,60 € 0,75 l 14,00 €
ROSÉ 2022 GÖTTWEIGERBERG Leichtgewichtiger Rosé aus der Rotweinsorte Zweigelt mit schöner Frucht aus frischen Erdbeeren und Kirschen QUW, trocken	1/8 l 2,00 € 0,75 l 11,50 €

Getränke

1/4 G'spritzter weiß / rot	1,90 €
1/4 Kaiserspritzer	2,20 €
1/8 Schank	1,50 €
1/4 Alm-weiß / -rot	2,20 €
1/2 Almdudler / Frucade mit Wein g'spritzt	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

1/4 Traubensaft (rot/weiß) / g'spritzt	2,00 € / 1,50 €
1/4 Apfelsaft g'spritzt	2,00 € / 1,50 €
1/4 Marillen Nektar g'spritzt	2,00 € / 1,50 €
1/4 Hollundersaft g'spritzt	1,10 €
1 Fl. Almdudler / Frucade	2,10 €
1/2 Almdudler / Frucade g'spritzt	2,90 €
1 l Mineralwasser / Soda	2,80 €
0,33 l Mineralwasser	1,60 €
1/4 Soda	0,80 €

Schnäpse und Liköre aus Eigener Erzeugung

2cl Marillenbrand	2,00 €
2cl Traubenbrand	2,00 €
2cl Apfelbrand	2,00 €
2cl Slibowitz	2,00 €

🍷 Speisen

Aus Tradition zum Wein.

FISCH & FLEISCH

HAUERJAUSE	6,60 €
KLEINE HAUERJAUSE ^{C,G,M,O} Fleischsorten, Wurst, Blutwurst, Aufstriche, Senf, Kren, Garnierung	5,60 €
FORELLENFILET ^{C,G,O} Forelle aus den Traisental, Oberstkren, Garnierung	7,20 €
FLEISCH GEMISCHT ^{M,O} 4 Fleischsorten und Garnierung	5,50 €
FLEISCH MIT AUFSTRICH ^{G,M,O} 2 Fleischsorten nach Wahl, 2 Aufstriche nach Wahl	5,00 €
GESELCHTES ROH ^{M,O} Hausgemachtes rohes Geselchtes, Kren, Garnierung	5,10 €
HAUSGESELCHTES ^{M,O} Hausgemachtes gekochtes Geselchtes, Kren, Garnierung	5,30 €
SURFLEISCH ^{M,O} Surfleisch, Kren, Garnierung	5,10 €
SCHWEINSBRATEN ^{M,O} Schweinskaree, Kren, Garnierung	5,10 €
KÜMMELBRATEN ^{M,O} Gesurtes Bauchfleisch, Kren, Garnierung	5,10 €
BAUERN SPECK IM GANZEN ^{M,O} Bauchfleisch geselcht, roh	5,10 €
HAUSWURST OD. KÄSWURST GARNIERT ^{G,M}	3,90 €
BLUTWURST In Ganzen mit Senf und Kren	3,90 €
SAURES UND SALATIGES	5,00 €
SCHWARZWURZELSALAT ^{C,G} Mit Joghurtdressing und Geselchtem	
WURSTSALAT ^M Aus Hauswurst und Extrawurst, Zwiebel und Paprika	4,50 €
SAURE PLATTE ^{M,C} Presswurst, Hauswurst, Extrawurst, Blutwurst, Zwiebel, Ei, Essig, Garnierung	5,10 €
PRESSWURST / SAUER ^M	4,00 €
WURST / SAUER ^M Hauswurst oder Extrawurst, Essig	3,90 €
BLUTWURST / SAUER ^M	3,90 €

↔ **Alle Speisen ohne Brot und Gebäck.** ↔

*2 Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

<https://www.winzerhof-fink.com>

🍷 Speisen

Aus Tradition zum Wein.

BROTE UND STANGERL

HAUERSTANGERL ^{A,C,E,G,M,N,O} Großes Salzstangerl mit Surfleisch, Geselchten, Käsewurst, Eier, Tomaten und Gurkerl	4,30 €
GESUNDER KORNSPITZ ^{A,C,E,F,G,N,O} Kornspitz mit Butter, 3 Verschiedene Hartkäse, Radieschen und Salatgurke	3,10 €
BELEGTES BROT ^{A,C,E,F,G,N,O} Surfleisch, Geselchtes, Extrawurst, Hartkäse und Garnierung	4,00 €
VITALBROT ^{A,G,O} Butterbrot mit 4 Hartkäsesorten, Streichkäse und Garnierung	4,00 €
BUTTERBROT MIT ROHSCHINKEN ^{A,O}	4,00 €
BUTTERBROT MIT EMMENTALER ^{A,G,O}	4,00 €
FLEISCHBROT ^{A,O}	3,50 €
FLEISCH LABERL ^{A,C,E,G,G,O}	3,50 €
WURST LABERL ^{A,C,E,G,G,O}	2,00 €
JÄGERBROT ^{A,M}	3,50 €
AUFSTRICHBROT ^{A,C,G,M} mit Streichkäs oder Eieraufstrich oder Leberaufstrich oder Erdäpfelkäs	2,60 €
BRATENFETTBROT ^A	2,20 €
SCHMALZBROT MIT ZWIEBEL ^A	2,20 €
BLUNZENBROT ^{A,M}	2,50 €



*2 Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

<https://www.winzerhof-fink.com>

🍷 Speisen

Aus Tradition zum Wein.

KÄSE UND AUFSTRICHE

KÄSEPLATTE	7,50 €
KL. KÄSEPLATTE ^{A,C,G} 4 Hartkäsesorten, Streichkäse, Butter, Garnierung	6,50 €
EMMENTALER MIT BUTTER ^G	5,10 €
MOZZARELLA MIT TOMATEN ^G Auf Wunsch mit Kernöl oder Essig und Öl (plus 0,50 €)	5,50 €
SCHAFMISCHKÄSE ^{G,O} Auf Wunsch mit Kernöl oder Essig und Öl (plus 0,50 €)	4,50 €
AUFSTRICHTELLER ^{C,G,M} 5 verschiedene Aufstriche	5,00 €
STREICHKÄSE ^M	3,20 €
EIERAUFSTRICH ^{C,G}	3,20 €
LEBERAUFSTRICH ^M	3,20 €
ERDÄPFELKÄS ^G	3,20 €
JÄGERAUFSTRICH ^M	3,20 €
BRATENFETT	3,20 €

SONSTIGES

BROT	1,20 €
LABERL	1,20 €
KÄSESTANGERL	1,20 €
KÄSEKRUSPE	1,20 €
KORNSPITZ	1,20 €
3 STK. GURKERL ODER PFEFFERONI	0,60 €
1 STK. EI	0,60 €
ALLE SPEISEN MIT KERNÖL +	0,60 €

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

1. PORT. MEHLSPEISE (MEHLSPEISE AUF NACHFRAGE) ^{A,C,G,H}	2,60 €
--	--------

ZUM KNABBERN

CHIPS	1,50 €
SOLETTI	1,50 €
WACHAUERSCHNITTE	1,10 €

→ *Alle Speisen ohne Brot und Gebäck.* ←

*2 Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

<https://www.winzerhof-fink.com>



Kontakt.

**WINZERHOF
REGINA & WOLFGANG FINK
MEIDLINGERSTRASSE 3
3508 HÖBENBACH/GÖTTWEIG**

Telefon: +43 2736 7785

Mail: office@winzerhof-fink.com

<https://www.winzerhof-fink.com>

Heurigentermine 2022

**13.01.2023 bis 22.01.2023
24.03.2023 bis 02.04.2023
16.06.2023 bis 25.06.2023
17.08.2023 bis 20.08.2023
26.10.2023 bis 05.11.2023**

**Falls es Ihnen bei uns
gefallen hat, würden wir uns
freuen Sie bei unseren
nächsten Terminen wieder begrüßen
zu dürfen.**