



fein und kost

KLEINIGKEITEN GROSSARTIG

ANTIPASTI - PLATTE

Wulkaprosciutto Pannonico von Hans Bauer, Mailänder Salami und Spianata von Thum, Käse von Jumi oder Hautzinger, Ricotta-Pecorino-Creme, Oliven

klein	11,90
groß	23,80

PROSCIUTTO - TELLER

Hauchdünn aufgeschnittener Wulkaprosciutto Pannonico von Hans Bauer, Oliven

klein	8,90
groß	17,80

GENUSSPLATTE

nach Gewicht

Delikatessen zum Selber aussuchen aus unserer Vitrine

DAZU empfehlen wir unser frisch gebackenes Bio GEBÄCK von Joseph Brot

Jour Erdäpfel Handsemmerl, 30 g	1,80
XO Erdäpfel Couvertbrot, 170 g <i>Flaumiges Erdäpfelbrot mit dünner, goldbrauner Kruste. Erdäpfel mit Weizenmehl, Weizengrieß und Sauerteig.</i>	4,50
Erdäpfel Durum Stangerl, 100 g <i>Einzigartig knusprig und resche Kruste dank Durum, innen soft und super saftig.. Weizenmehl, Weizengrieß, gekochten Bio-Erdäpfeln.</i>	4,20
Joseph Couvert Brot, 140 g <i>Milder, ausgewogener Geschmack, 75 % Weizen und 25 % Roggen, innen flaumig, außergewöhnlich knusprige Rinde, 48 h Teigruhe bevor der Teig von Hand gefaltet und gebacken wird. Hefefrei</i>	4,50

EXTRAS

je 2,00

Portion Oliven
Pikante Aioli mit konfiertem Knoblauch
Ricotta-Pecorini-Creme
Pâté di tonno - nach dem Rezept der legendären Harrys Bar, Venedig
Feigensenf

fein und kost **BESTSELLER**

OSKAR 5,20
Wiener **Beinschinken** von Thum, Biohandsemmerl, Kren, Gurkerl

FLAMMKUCHEN

je 6,80

Wulkaprosciutto Pannonico von Hans Bauer/ Ricotta-Pecorino-Creme / rote Zwiebel / Rucola
Bio-Schafkäse von Hautzinger / Ricotta-Pecorino-Creme / rote Zwiebel / Rucola

fein und kost TRAMEZZINI

je 5,50

Tramezzino **HANS**
Wulkaprosciutto Pannonico von Hans Bauer, pikante Aioli mit konfiertem Knoblauch, Rucola

Tramezzino **HARRY**
Thunfischpâté nach dem Rezept der legendären Harry's Bar in Venedig, Kapern, Rucola

Tramezzino **ROMAN**
Wiener **Beinschinken** von Thum, Ricotta-Pecorino-Creme, Kren, Rucola

Gerne stellen wir ein Tramezzino nach **WUNSCH** zusammen!

SÜSSES

Wir empfehlen unser **TAGESANGEBOT** - immer wieder etwas Neues

Wir freuen uns wenn Ihr uns auf **Instagram** und **Facebook** folgt.

[instagram.com/feinundkost](https://www.instagram.com/feinundkost)

[facebook.com/feinundkost](https://www.facebook.com/feinundkost)

DINNER @ FEIN UND KOST

Einmal im Monat kochen wir für Euch ein 4-gängiges Menü, für 4 bis 8 Personen.
Termine werden auf der Homepage, Instagram und Facebook bekannt gegeben.

Ab 4 Personen gerne individuelle Terminabsprache.

- - - - -

FEIN UND KOST gibt es 2GO

(Fast) Alles eignet sich zum Mitnehmen.

Gerne auch Vorbestellung unter

schreibmir@feinundkost.at oder Telefon / WhatsApp +43 676 412 80 68

- - - - -

FEIN UND KOST @HOME

Unsere Köstlichkeiten eignen sich perfekt bei jedem Anlass für zu Hause.

Wir arrangieren unsere Produkte gerne auf Eurer eigenen Platte.

Diese bitte bei Bestellung mitbringen!

Oder einfach in unserer Vitrine schmökern und gleich einpacken lassen.

- - - - -

PARTY @ FEIN UND KOST

Gerne könnt Ihr **fein und kost** exklusiv für Euch buchen, auch außerhalb unserer Öffnungszeiten. Perfekt für die Geburtstags- oder Firmenfeier im kleinen Rahmen. Oder einfach so.

Anfragen bitte unter schreibmir@feinundkost.at