

FEINSINN

GENUSSLOKAL

Rohrendorf bei Krems

Es ist nicht egal, was und wo man isst.

Bei uns wird jeden Tag frisch gekocht – mit viel Handarbeit und ohne Abkürzungen. Auf den Tisch kommen österreichische Klassiker, manche davon fast vergessen, und eine ehrliche, hochwertige Küche mit Wirtshauswurzeln.

Unsere Produkte kommen aus der Region, von Menschen, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen.

Schön, dass Sie da sind.

Jede Woche neu: unser MittagsGenuss

Jeden Monat neu: das FEINSINN-Menü

*Folgen Sie unserem WhatsApp-Kanal „FEINSINN-News“
und auf Instagram @feinsinn_genusslokal*

Genuss verschenken –
Gutscheine erhalten Sie bei uns im Lokal.



WHATSAPP-KANAL

A L S A P E R I T I F

Der erste Schluck macht Lust auf mehr.

Verjus Spritz *alkoholfrei*

Verjus vom Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf | Soda | Zitrone 8

Apfel-Holler *alkoholfrei*

Apfelsaft von Altenriederer | Holler | Soda | Minze 6

Marillen-Spritz

Wachauer Marillenlikör | Frizzante | Soda | Zitrone 9

Gin Tonic

Gin | Tonic | Zitrone | Rosmarin 11

— W I N Z E R D E S M O N A T S —

Bio-Weingut Urbanihof

Familie Paschinger · Fels am Wagram

Seit über 400 Jahren in Familienhand und biologisch
bewirtschaftet. Probieren Sie unbedingt den Roten Veltliner – die
Spezialität vom Wagram.

Grüner Veltliner *Wagramer Selektion* 1/8 5,50 · Flasche 32

Riesling 1/8 5,50 · Flasche 32

Roter Veltliner *Fels* 1/8 6,50 · Flasche 39

Blauer Zweigelt *Classic* 1/8 5 · Flasche 29

Winzer des Monats verkosten

Grüner Veltliner, Riesling & Roter Veltliner · je 1/16 9

FEINSINN - MENÜ

zur Ganslzeit · Was Philipp gerade kocht · 22. Oktober bis 22. November

Ganslleber-Mousse

Apfel | Brioche | Portwein 19

Gansl-Einmachsuppe

Ganslklein | Wurzelgemüse | Bröselknödel 9

Steinpilz-Raviolo

braune Butter | Bergkäse 16

Mostviertler Weidegans

Brust oder Keule | Apfel-Rotkraut | Erdäpfelknödel |
Maroni | Gansljus 39

Pofesen

Powidl | Ganslschmalz-Karamell | Sauerrahmeis 12

Drei Gänge 64 · Vier Gänge 74 · Fünf Gänge 84

Drei Gänge: Ganslleber-Mousse · Weidegans · Pofesen

Vier Gänge: zusätzlich die Gansl-Einmachsuppe

Weinbegleitung

drei Gläser 19 · vier Gläser 24 · fünf Gläser 29

*Das Menü servieren wir ausschließlich am Abend.
Es ist nicht mit Gerichten der übrigen Karte kombinierbar.
Einzelnen gibt es alle Gänge mittags wie abends.*

Dazu passend: Käse vom Kas Kistl 19

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. · Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

B R O T & B U T T E R

Brot & Butter *für zwei*

Sauerteigstangerl von KAFESY | Gewürzbutter | G'selchtes von
Höllerschmid | hausgemachte Dirndl-„Oliven“ 11

Unsere Dirndl-„Oliven“ gibt's auch zum Mitnehmen.

V O R N E W E G

Beef Tatar

Röstbrot | Essiggurkerl | Eidotter

100 g 17 · 200 g 29

— F E I N S I N N - K L A S S I K E R —

Gebackener Grammelknödel

Paradeiskraut | Sauerrahm | Schnittlauch 15

Rote Rübe

Ziegenfrischkäse | Kren | Walnuss 13

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. · Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

A U S D E M S U P P E N T O P F

Kräftige Rindsuppe

Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel 8

Cremesuppe vom saisonalen Gemüse

Fragen Sie unser Service 7

S A L A T E

Backhendlsalat

Blattsalate | Erdäpfelsalat | Kürbiskerne 19

Gemischter Salat

Blattsalat | Erdäpfelsalat | frisches Gemüse
klein 6 · groß 10

Grüner Salat

Häuptelsalat | Hausdressing
klein 5 · groß 9

F Ü R U N S E R E K L E I N E N G Ä S T E

Weil Kinder die Welt regieren.

Kinderschnitzel vom Huhn

Pommes | Ketchup 12

Hausgemachte Fischstäbchen von der Lachsforelle

Pommes | Erbsen 12

Kinder-Nudeln

Paradeisersauce oder Butter & Bergkäse 9

Viele unserer Gerichte gibt es auf Wunsch auch als kleine Portion.

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. · Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

W I R T S H A U S K L A S S I K E R

Das Fleisch unserer Wirtshausklassiker kommt in Bio-Qualität vom Höllerschmid.

Zwiebelrostbraten

Rösti | Speckfisolen | Röstzwiebeln 34

Dazu passt: Blauer Zweigelt

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone 32

Dazu passt: Grüner Veltliner

½ Buttermilch-Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskern-Aioli | Zitrone 24

Dazu passt: Grüner Veltliner

— U N S E R L I E B L I N G —

Wiener Saftgulasch

Spätzle | Essiggurkerl 22

Dazu passt: Blauer Zweigelt

U N S E R E P A S T A

Bio-Pasta aus eigener Herstellung – in unserer Küche gemacht

FEINSINN-Tagliatelle

Kalbsbolognese | Bergkäse 22

Dazu passt: Blauer Zweigelt

Kürbis-Pasta

Salbei | geröstete Kerne 19

Dazu passt: Riesling

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. · Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

A U S H E I M I S C H E N G E W Ä S S E R N

Alpenlachs vom Gerhard Wolf

Müllerin Art | Blattspinat | braune Butter 34

Dazu passt: Riesling

Karpfen vom Gut Dornau

in Butter gebraten | Specksauerkraut | Braterdäpfel 26

Dazu passt: Roter Veltliner

O H N E F L E I S C H

Schwammerlrahm

Serviettenknödel | Petersilie 21

Dazu passt: Roter Veltliner

Omas Krautfleckerl

Weißkraut | Zwiebel | Kümmel 19

Dazu passt: Grüner Veltliner

W A S H E U T E G U T I S T

Wir kochen jeden Tag frisch und arbeiten mit Jägern, Fischern und Sammlern aus der Region. Deshalb gibt es bei uns immer wieder Besonderes, das nicht auf der Karte steht.

Fragen Sie uns gerne nach unseren Tagesempfehlungen.

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. · Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

W A S S Ü S S E S

Alle unsere Desserts sind vegetarisch.

— A M T I S C H A N G E R I C H T E T —

Tiramisu

Hornig-Espresso | Biskotten | Mascarpone-Topfen-Creme | Kakao
für eine Person 12 · für zwei 22

Apfelradl

hausgemachtes Vanilleeis | Zimtzucker 11

Schokolademousse

Kürbiskernöl | Meersalz | Beerensorbet 12

Sauerrahmschmarren *für zwei*

Zwetschkenröster | Sauerrahmeis 24

Frisch zubereitet – bitte rechnen Sie mit mindestens 35 Minuten.

Mehlspeise des Tages

Fragen Sie unser Service 6

Hausgemachtes Eis & Sorbet

je Kugel, auf Wunsch mit Schlagobers oder Kernöl 3,10

K Ä S E

Käse vom Kas Kistl

hausgemachtes Chutney | Sauerteigbrot 19

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

U N S E R E P R O D U Z E N T E N

Daher kommt unser Essen.

Mit diesen Menschen arbeiten wir – manche das ganze Jahr, manche nur, wenn ihre Saison ist. Unsere Karte wechselt mit den Jahreszeiten und mit ihr, wer gerade für uns liefert. Was heute von wem kommt, erzählt Ihnen gerne unser Service.

F L E I S C H

Höllerschmid, Walkersdorf **BIO**

W I L D

von Jägern aus der Region

F I S C H

Gut Dornau, Leobersdorf
Gerhard Wolf, Krems-Stein **BIO**

G E M Ü S E

Dirndl am Feld, Kirchberg am Wagram **BIO**
Artischocken: **Theuringer**, Raasdorf
Spargel: **Malafa**, Goldgeben **BIO**
Pilze: **Wachauer Pilzmanufaktur**, Furth bei
Göttweig

O B S T

Marillen: **Gerti Tastl**, Rohrendorf

K R Ä U T E R

aus dem eigenen Garten

E I E R

Hendlerei, Guntersdorf **BIO**

B R O T & G E B Ä C K

KAFESY, Stratzing
Die Hugelerei, Stützenhofen

K Ä S E

Kas Kistl, Weistrach **BIO**
Robert Paget, Diendorf am Kamp
Käseheldin, Krems

P A S T A

aus eigener Herstellung **BIO**
Doris Wasserburger, Straß im Straßertale

T R Ü F F E L

Tartufi Zaccaria, Fels am Wagram

G E T R Ä N K E

Altenriederer, Nußdorf ob der Traisen
Wachauer Getränke, Mautern
Verjus: **Thiery-Weber**, Rohrendorf

K A F F E E

J. Hornig, Graz **BIO**

W E I N

Winzer des Monats: **Urbanihof**, Fels am
Wagram **BIO**
Kremstal · Wachau · Kamptal · Wagram
und ausgewählte internationale Weine