

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Ehrlich gekocht.

Mit Liebe serviert.

Im FEINSINN feiern wir den Geschmack unserer Region – so, wie ihn die Jahreszeiten vorgeben. Unsere Küche lebt von hochwertigen Zutaten, kurzen Lieferwegen und Produzenten, die wir persönlich kennen und schätzen. Fisch stammt ausschließlich aus heimischen Süßgewässern, unser Fleisch aus ausgewählten österreichischen Betrieben und viele unserer Produkte aus biologischer Landwirtschaft.

Jede Speisekarte erzählt ihre eigene Geschichte. Im Sommer stehen die Schätze unserer Heimat im Mittelpunkt: sonnengereifte Marillen, aromatische Paradeiser, frische Kräuter, Eierschwammerl und heimische Lachsforelle. Daraus entstehen Gerichte, die leicht, kreativ und dennoch vertraut sind.

Mit unseren **FEINSINN Flights** laden wir Sie ein, unsere Küche gemeinsam zu entdecken. Mehrere kleine Gerichte werden zum Teilen serviert – unkompliziert, gesellig und immer wieder anders. Denn wir kochen täglich nach Saison, Markt und Inspiration.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie den Moment und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für ehrliche Küche begeistern.

Willkommen im FEINSINN.

Chiara & Philipp

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR...

Der erste Schluck macht Lust auf mehr. Unsere Aperitif-Empfehlungen verbinden regionale Herkunft, handwerkliche Qualität und unkomplizierten Genuss.

ALKOHOLFREIER GENUSS

Verjus Spritz 6,9

Verjus vom Weingut Steininger aus Langenlois, Soda und frische Zitrusnoten.
Feinfruchtig, belebend und der ideale Aperitif ohne Alkohol

Sabotage Sauvignon Blanc 0 % - Lackner Tinnacher



Duft nach Sauvignon-Blanc-Trauben, frischer Minze, Fenchel und feiner Würze.
Am Gaumen saftig, erfrischend und erstaunlich komplex – ganz ohne Alkohol

1/8 6 | Flasche 36

Zahel MERLo, 0 %



Helle Beeren, Holunder, Litschi und feine Kräuternoten. Fruchtig, saftig und mit erfrischender Säure – ein alkoholfreier Aperitif mit eigenem Charakter

1/8 6 | Flasche 34

KLASSIKER

Campari Orange 8,9

Campari und frisch gepresster Orangensaft. Fruchtig, bittersüß und zeitlos elegant

Gin Tonic 10,5

Ausgewählter Premium-Gin mit hochwertigem Tonic Water und frischen Botanicals

WINZER DES MONATS

Lesehof Stagård · Stein an der Donau



GV Handwerk 2024 · 12,5 % vol

Frish, würzig und geradlinig. Saftiger Grüner Veltliner mit feiner Frucht, animierender Würze und elegantem Trinkfluss.

1/8 6 | Flasche 36

Rock'n Riesling 2023 · 9,5 % vol

Leichtfüßig und verspielt. Reife Marille, Pfirsich und lebendige Frische machen ihn zum perfekten Begleiter für den Start in den Abend.

1/8 7,5 | Flasche 45

GEDECK

Sauerteigstangerl I Gewürzbutter I G'söchts I Hausgemachte Dirndl Oliven p.P 5

„Das Gedeck wird **ausschließlich** tischweise serviert, und ist als kleiner Auftakt für alle gedacht.“

A KLEINIGKEIT

FEINSINNIGE TAPPAS 29

(für 2 Personen)

gemischte regionale Schmankerl zum teilen

VORSPEISE

BUNTE PARADEISER 19

Burrata I Marillenvinaigrette I Basilikum I geröstete Kerne

BEEF TATAR vom BIO-RIND 20

Marillenchutney I Wachziger Dotter I Sauerteig

HAUSGEBEITZTE LACHSFORELLE 19

Gurke I Dill I Buttermilch I Marille

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSCHNITZI 12,9

vom Freilandhendl I Pommes I Ketchup

HAUSGEMACHTE NUDELN 11,9

Paradeissauce I Parmesan

SALATE

FEINSINN CEASAR 18



Romanasalat I Ceasar Dressing I Sauerteigcroutons I Bergkäse I Bio-Ei
mit Bio-Hendl +7
mit gebratener Lachsforelle +8
mit Burrata +6

SOMMERGARTEN 17

Wassermelone I Bio-Feta I Marille I Paradeiser I Basilikum I Kerne

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÊ 7

mit Hausgemachter Einlage **nach Wahl** I Schnittlauch
mit Frittaten
mit Leberknödel
oder mit Kaspressknödel

GURKENKALTSCHALE 8



Joghurt I Dill I Kräuteröl

FEINSINN-FLIGHTS

Unsere Küche serviert keine klassischen Menüs. Stattdessen servieren wir unsere aktuelle Saison in mehreren kleinen Gerichten zum Teilen. Jeder Flight besteht aus liebevoll zusammengestellten Gerichten, die zum gemeinsamen Genießen einladen.

Die Auswahl wechselt täglich nach Saison, Markt und Inspiration.

Die FEINSINN Flights servieren wir ausschließlich am Abend, denn gutes Essen verdient Zeit – zum Entdecken, Teilen und Genießen.

3 Flights	59
4 Flights	69
5 Flights	79

HAUPTSPEISEN

RAHMEIERSCHWAMMERL 22

fluffiger Dotter-Semmelknödel I Schnittlauch



GEBRATENE LACHSFORELLE 29

Eierschwammerl I junge Erdäpfel I Zitronenbutter

HENDL SUPREME 28

Marillenjus I Sommergemüse I Polenta

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken 30

vom Freilandhuhn 21

Petersilienerdäpfel **oder** Pommes I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone

HIGHLIGHTS

KALBSRÜCKEN rosa gebraten 38

Hausgemachte Nudeln I Eierschwammerl I Jus

Tagesempfehlung auf Anfrage

Unser Küchenteam kocht täglich nach Markt, Saison und Inspiration.
Fragen Sie gerne unseren Service nach den aktuellen Specials.

DESSERTS

MARILLENKNÖDEL 8

Butterbrösel I Honigbutter I Marillenröster

SAUERRAHM-TOPFENMOUSSE 12

Mandelcrumble I 3erlei Marille

AFFOGATO 7

Cremiges Vanilleeis I Espresso

KARAMELLKNOPE 7,5

(VORSICHT SUCHTGEFAHR, WIR ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG!!!)

FRISCHE PALATSCHINKE(N)

1 STÜCK 5 I 2 STÜCK 8

hausgemachte Wachauer Marillenmarmelade I Staubzucker

EIS & SORBET 3,10

(alle Eis & Sorbets sind hausgemacht)

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuellen Sorten

KÄSE - KÄSEHELDIN KREMS 18

würziges Chutney I Sauerteigbrot

REGIONALITÄT

Fleisch

(ausschließlich in BIO-Qualität)

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf

Hühner aus Österreich - AMA- Gütesiegel

Wild - aus der Region

Käse

Käse Heldin - Krems

Robert Paget - Diendorf

Gemüse

Wachauer Pilzmanufaktur - Furth bei Göttweig

Dirndln am Feld - Kirchberg am Wagram

R&S Gourmets - Wals-Siezenheim

Spargelhof Familie Malafa - Goldgeben

Obst

Marillen - Gerti Tastl aus Rohrendorf

Kräuter

... aus dem eigenen Garten

Fisch

Gerhard Wolf - Krems an der Donau

Ausschließlich Süßwasserfische aus Österreich

Brot & Gebäck

Bäckerei Kafesy - Stratzing

Die Huglerei - Stützenhofen

Pasta

aus eigener Produktion

Doris Wasserburger - Strass

Bio-Eier

Hendlerei - Guntersdorf

Trüffel

Tartufi Zaccaria - Fels am Wagram