HERZLICH WILLKOMMEN IM

FEIN SINN
GENUSSLOKAL

In unserem Haus steht der feine Sinn für Genuss im Mittelpunkt – ehrlich, handwerklich und mit Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur.
Wir sind überzeugt: Qualität beginnt bei der Herkunft. Deshalb arbeiten wir bevorzugt mit **biologisch zertifizierten Produkten**, beziehen den Großteil unserer Zutaten aus der Region und achten auf nachhaltige, verantwortungsvolle Erzeugung.
Was bei uns auf den Teller kommt, stammt aus sorgfältiger Landwirtschaft und handwerklicher Verarbeitung – oft von Menschen, die mit Überzeugung produzieren.
In der Küche treffen **Tradition und Kreativität** aufeinander: Wir interpretieren alte Wirtshausklassiker neu, kombinieren heimische Zutaten mit internationalen Aromen und lassen bewusst Raum für Ungewöhnliches, Überraschendes, fast Vergessenes.
Unsere Gerichte erzählen Geschichten, spiegeln Werte und laden dazu ein, bewusst zu genießen.
Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise, die Bodenständigkeit und Feinheit vereint – und zeigt, wie gut nachhaltiger Genuss schmecken kann.

Chiara & Philipp

FEINSINN
FEIN.DINING

GEDECK

Sauerteigstangerl I Bärlauch-Miso Butter I Gewürzspeck I Oliven
(nur Tischweise servierbar) p.P 5

VORSPIEL

CEVICHE vom SAIBLING
Gurke I Apfel-Limetten-Gel I Amaranth 18

GEKRÄUTERTES EI
Kräuter aus dem eignen Garten I Pilze I Dinkelbrotcrunch 13

ZWISCHENGANG

OFEN-KAROTTENSUPPE
Karottenöl I geröstete Kerne I Karottengrün 9

DINKELGNOCCHI
Marinierte Kirschen I Junger Spinat I Ricotte 14

GERÖSTETE BIO-POLENTA
Sauerrahmschaum I Buttermilch-Dill-Zitronensauce I Schnittlauchasche 16
→ Add-on: Grüll-Kaviar (10 g-Dose, separat serviert) +38

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .

FEINSINN
FEIN.DINING

HAUPTSPEISEN

ZANDER am SALZSTEIN
Sauerampferbutter I Erdäpfel-Lauchragout I junger Fenchel 34

KALB ² - KOPF & SCHULTER
Erdäpfelroulade I Mandelcreme I süß-saurer Rhabarber I Fenchelgrün 32

GESCHMORTER KARFIOL im PANKOMANTEL
Petersilienwurzel I eingelegt Heidelbeeren I knuspriger Dinkel 24

GENUSSREISE

FREI WÄHLBAR ODER ALS ÜBERRASCHING VOM KÜCHENTEAM
(inkl. Gedeck)

3 GANG	58
4 GANG	68
5 GANG	78

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .

FEINSINN
KLASSIKER

VORSPEISEN

KLASSISCHES CARPACCIO
Büffelmozzarella I Avocado I Grana Padano 21

BEEF TATAR vom BIO-RIND
gebeizter Dotter I Senfkaviar I Erdäpfelfocaccia 18

MAGENTRATZERL

BLUNZENSTRUDEL
Apfel-Bier Ragout I Wildkräuter I Schnittlauchöl 18

KALBSRAHMBEUSCHERL
Breznknödel I Apfelbalsamessig I Majoran 18

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ
mit österreichischen Einlagen
(Frittaten I Leberknödel I Kaspressknödel I Gemüse) 9

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .

FEINSINN
KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

BUTTERMILCH-BACKHENDL
vom FREILANDHUHN
zarte Brust & Keule I Radieschen I Erdäpfelsalat 24

KÄSESPÄTZLE aus BREGENZERWÄLDER BERGKÄSE
Sauerrahmspätzle I Röstzwiebel I grüner Blattsalat 21

WIENER SCHNITZEL
vom Milchkalbsrücken
Petersilienerdäpfel I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone 29

HIGHLIGHTS

BIO-RINDERFILET 200g
Pfefferjus I Steakpommes I glaciertes Asia-Gemüse 49

FILETROSSINI
Herzoginkartoffel I Spinat I Gänseleber I Portweinjus 56

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN
am Tisch tranchiert
Knusprige Erdäpfel I Hollandaise I Marktgemüse 96

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .

DESSERTS

TOPFENKNÖDERL
Briochebutterbrösel I Kirsche I Sauerrahmeis 12

SAUERRAHMSCHMARREN
Marillenröster I Vanilleeis (ab 2 Personen) p.P 11

HEIDELBEER & WEIßE SCHOKOLADE 13
Knusperbaiser I Mohncrumble I Milcheis

EIS & SORBET
(alle Eis & Sorbets sind hausgemacht) unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuellen Sorten 2,90

SELEKTIERTE KÄSE
von der Käse Michi aus Mautern
Hausgemachtes Chutney I Nüsse I Brot 18

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .

REGIONALITÄT

Fleisch

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf

(ausschließlich in BIO-Qualität)

Hühner aus Österreich - AMA- Gütesiegel

Wild - aus der Region

Käse

Michi's Käseladen - Mautern

Robert Paget - Diendorf

Gemüse

Dirndln am Feld - Kirchberg am Wagram

Fa. Unfried - Krems an der Donau

Kräuter

... aus dem eigenen Garten

Fisch

Ausschliesslich Süsswasserfische aus Österreich

Brot & Gebäck

Bäckerei Kafesy - Stratzing

Bäckerei Weichselbaum - Rohrendorf

Pasta

aus unserer eigenen Produktion

Bio-Eier

Hendlerei - Guntersdorf

Trüffel

Tartufi Zaccaria - Fels am Wagram

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL MWST UND ALLER ABGABEN. BEI ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICE MITARBEITER .