

HERZLICH WILLKOMMEN IM

**FEIN
SINN**
GENUSSLOKAL

Regional verwurzelt.
Saisonal gedacht.
Klar im Geschmack.

Im FEINSINN kochen wir nicht laut – sondern bewusst.
Unsere Küche orientiert sich am, was gerade wirklich da ist: am Markt, an der
Saison und an den Produzenten, mit denen wir täglich arbeiten.

Gemüse, Kräuter und Getreide bilden die Basis.
Fleisch stammt ausschließlich aus österreichischer Bio-Landwirtschaft.
Fisch kommt aus heimischen Süßgewässern.

Wir reduzieren auf das Wesentliche, arbeiten präzise und lassen Raum für
Geschmack.
Vertraute Produkte werden neu gedacht – nicht, um zu überraschen, sondern
um Tiefe, Balance und Klarheit zu schaffen.

Jedes Gericht folgt einer Idee.
Jede Komponente hat ihren Platz.

FEINSINN steht für ehrliches Handwerk, leisen Anspruch und eine Küche,
die nicht erklärt werden muss – sondern überzeugt.

Chiara & Philipp

GEDECK

Sauerteigstangerl I Gewürzbutter I G'söchts I Hausgemachte Dirndl Oliven

„Das Gedeck wird tischweise serviert und ist als kleiner Auftakt für alle gedacht.“ p.P 6

VORSPEISE

GRÜNER SPARGEL 16

Prosciutto vom Ötscherblickschwein I Schafgabe

KOHLRABI 18

knusprige Kremstal Garnele I Brunnenkresse

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE 8

Gebackener Dotter I geräuchertes Salz

ZWISCHENGANG

RAVIOLI von der WASSERBURGER DORIS 12

fragen sie nach unseren aktuellen Sorten

FEINSINN

KREATIVE KÜCHE

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLE - Gut Dornau 31
Beluga Linsen I Radieschen I Zitrus

BIO-SCHWEINSLUNGENBRATEN 29
Solo Spargel I Nussbutter I Bouillon Erdäpfel

OFENERDÄPFEL im Salzteig 24
Kohle I Burrata I Schnittlauch

GENUSSREISE

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

3 GANG	59
4 GANG	69
5 GANG	79

FEINSINN KLASSIKER

A KLEINIGKEIT

FEINSINNIge TAPPAS p.P 14

(ab 2 Personen)

gemischte regionale Schmankerl zum teilen

VORSPIEL

CARPACCIO 21

Büffelmozzarella I Avocado I Parmesanchips

BEEF TATAR vom BIO-RIND 19

Rösti I Sauerrahm I Bärlauchkapern

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ 8

mit 3erlei Einlage I Schnittlauch

DAZWISCHEN

MUST TRY

KALBSRAHMBEUSCHERL 17 I 22

Serviettenknödel I Apfelbalsamreduktion I Majoran

FEINSINN

KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

PAPRIKA HENDL vom BIO-Huhn 24
Sauerrahmspätzle

SOLO SPARGEL vom BIOHOF MALAFA 21
Hollandaise I Quetscherdäpfel
mit Honigkrustenschinken +3,5
mit Zander +9,5
mit rosa gebratener Beiried +10,5

WIENER SCHNITZEL 29
vom Milchkalbsrücken
Petersilienerdäpfel I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone

HIGHLIGHTS

Tagesempfehlung auf Anfrage

Unser Küchenteam kocht täglich nach Markt,
Saison und Inspiration.

Fragen Sie gerne unseren Service nach den
aktuellen Specials.

DESSERTS

ARME RITTER 12

Topfencreme I Rhabarber I Holler

ZWEIERLEI SCHOKO 14

Erdbeer I gepufftes Getreide

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

Dirndl am Feld - Kirchberg am Wagram



R&S Gourmets - Wals-Siezenheim

Spargelhof Familie Malafa - Goldgeben

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