

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Ehrlich gekocht.

Mit Liebe serviert.

Im FEINSINN kochen wir mit dem, was unsere Region und die Jahreszeit gerade hervorbringen. Kurze Wege, ausgewählte Produzenten und hochwertige österreichische Lebensmittel bilden dabei die Grundlage unserer Küche.

Der Herbst bringt Fülle: reife Feigen und Trauben, Kürbis, Rote Rüben, Kraut, Erdäpfel und heimischen Fisch. Vertraute Produkte und fast vergessene Klassiker greifen wir auf, denken sie neu und machen daraus unsere ganz eigene FEINSINN Küche.

Dabei muss Gutes nicht kompliziert sein. Entscheidend sind für uns Geschmack, Handwerk und die Liebe zum Produkt.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie den Moment und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

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 7,5

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

Traube & Tonic 8

Verjus | weißer Traubensaft | Tonic | Rosmarin

Birne & Wacholder 8

Birne | Wacholder | Zitrone | Soda

Apfel Shrub 8

Apfel | Honig | Kräuter | Soda

KLASSIKER

Campari Orange 9

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

Gin Tonic 11

Ausgewählter Premium-Gin mit hochwertigem Tonic Water und frischen Botanicals

WINZER DES MONATS

Schloss Gobelsburg Langenlois

GV Langenlois 2024 · 13 % vol

Saftig, feinwürzig & typisch Kamptal.

1/8 6 | Flasche 36

Riesling Urgestein 2024 · 12 % vol

Geradlinig, mineralisch & wunderbar frisch.

1/8 6,5 | Flasche 39



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 TAPAS 32

(für 2 Personen)

gemischte regionale Schmankerl

VORSPEISE

Feige 18

Feta I Basilikum I Buchweizen I Verjus



GEBACKENER GRAMMELKNÖDEL 19

Wagyu-Fett I Sauerrahm I Schnittlauch I Röstzwiebel

KÜRBIS 17

Miso I Kernöl I Chili I Kürbiskern



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSCHNITZI 12,9

vom Freilandhendl I Pommes I Ketchup

HAUSGEMACHTE BIO-Pasta 12,5

Kalbsbolognese I Parmesan

SALATE

FEINSINN CAESAR 18



Romanasalat I Caesar Dressing I Sauerteigcroutons I Bergkäse I Bio-Ei
mit Bio-Hendl +7
mit heimischem Fisch +8

HERBSTGARTEN 18



Pflücksalat I Birne I Walnuss I Bergkäse I Vinaigrette

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ 8

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

ÖSTERREICHISCHER BORSCHTSCH 9



Rote Rübe I Kraut I Erdäpfel I Liebstöckel I Schwarzbrot

FEINSINN-MENÜ

Aus unserer Speisekarte und darüber hinaus.

Von unserer Küche für Sie zusammengestellt.

3 Gänge 62

4 Gänge 74

5 Gänge 86

inklusive Gedeck

Nur am Abend – denn gutes Essen verdient Zeit.

**Was Sie nicht mögen, lassen wir gerne weg. Vegetarisch? Sehr gerne – geben Sie uns
einfach Bescheid.**

Bei Menüwahl servieren wir das Gedeck für den **gesamten** Tisch.

Außerhalb des Menüs · 5 € pro Person.

HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTER PAPRIKA 27

Bio-Schwein I Rollgerste I Paradeiser I Liebstöckel

KARPEN VOM GUT DORNAU 29

Mais I Senfgurke I Buttermilch I Dill

ROSA SCHWEINERÜCKEN 30

Sellerie I Apfel I Senf I Schweinsjus

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken 30

vom Freilandhuhn 21

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

HIGHLIGHTS

ENTE - Brust & Keule 38

Traube I Rote Rübe I Entenjus

Empfehlung aus der Küche

nach Markt, Saison und Inspiration

Manche Produkte verdienen ihren Auftritt genau dann, wenn sie am besten sind.

Fragen Sie unser Serviceteam nach unserer aktuellen Empfehlung.

DESSERTS

CHEESECAKE 14

Holler I Zitrone I Tonka

B'SOFFENER KAPUZINER 15

Rum I Zwetschke I Sauerrahmeis I Haselnuss

AFFOGATO 7

Cremiges Vanilleeis I Espresso

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

hausgemachtes Chutney I Sauerteigbrot

REGIONALITÄT



Fleisch

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf
(ausschließlich in BIO-Qualität)



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