

HERZLICH WILLKOMMEN IM

**FEIN
SINN**
GENUSSLOKAL

Ehrlich gekocht.

Mit Liebe serviert.

Im FEINSINN kochen wir nicht nach Trends, sondern nach dem, was gerade Saison hat, in unserer Region wächst und von Menschen erzeugt wird, die wir persönlich kennen und schätzen.

Viele unserer Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft. Fisch kommt ausschließlich aus heimischen Süßgewässern, Fleisch von ausgewählten österreichischen Produzenten unseres Vertrauens. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Produkte, handwerkliche Verarbeitung und Gerichte, die vertraut wirken und dennoch ihre eigene Geschichte erzählen.

Wir mögen die Küche von früher – ehrlich, bodenständig und voller Geschmack. Gleichzeitig denken wir sie neu, lassen uns von anderen Ländern inspirieren und geben jedem Gericht eine moderne Handschrift.

Da wir frisch, saisonal und oft sehr individuell kochen, bitten wir Gäste mit Allergien, Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungswünschen, unser Serviceteam bereits bei der Bestellung zu informieren. So können wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse eingehen und gemeinsam den passenden Genussmoment schaffen.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie sich 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 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

Frisch, 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
„Das Gedeck wird **nur** tischweise serviert, und ist als kleiner Auftakt für alle gedacht.“ p.P 5

A KLEINIGKEIT

FEINSINNIGE TAPPAS 28

(für 2 Personen)

gemischte regionale Schmankerl zum teilen

VORSPEISE

CARPACCIO 21

Büffelmozzarella I Avocado I Parmesanchips

BEEF TATAR vom BIO-RIND 19

Rösti I Sauerrahm I Bärlauchkapern

GRÜNER SPARGEL 16

Prosciutto vom Ötscherblickschwein I Schildampfer

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSCHNITZI 12,9

vom Freilandhendl I Pommes I Ketchup

ROHRENDORFER OKTOPUS 11,9

Frankfurter Würstel I Pommes I Ketchup

SALATE

SOMMERLICHE BLATTSALATE 9

- Hausdressing I Sprossen
- mit hausgebeitzter Lachsforelle +5,5
- mit Büffelmozzarella +4,5
- mit eingelegtem Gemüse +3,5

SUPPE

- ## KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ 6,5
- mit Hausgemachtee Einlage nach **Wahl** I Schnittlauch
mit Frittaten
mit Leberknödel
oder mit Kaspressknödel

- ## SPARGELCREMESUPPE 8
- Gebackener Dotter I Mariniertes grüner Spargel

DAZWISCHEN

MUST TRY

- ## KALBSRAHMBEUSCHERL 17 I 22
- Serviettenknödel I Apfelmarmelade I Majoran

GENUSSREISE

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN ODER LASSEN SIE SICH
VON UNSEREM KÜCHENTEAM ÜBERRASCHEN

(Gedeck inkl.)

3 GANG	59
4 GANG	69
5 GANG	79

HAUPTSPEISEN

GRÖSSTE WALDVIERTLERKNÖDEL 18
Kürbiskerne | Schnittlauchöl | grüner Salat



PAPRIKA HENDL vom BIO-Huhn 24
Sauerrahmspätzle

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



WIENER SCHNITZEL
vom Milchkalbsrücken 29
vom Freilandhuhn 21
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeeren | Bio Zitrone

HIGHLIGHTS

ZWIEBELROSTBRATEN rosa gebraten 29,5
Rösti | Speckfisolen | Röstzwiebel

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

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL 7,5

mit Vanillesauce +2

AFFOGATO 6,80

Cremiges Vanilleeis I Espresso

KARAMELLKNOPF 7,5

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

PALATSCHINKE

1 STÜCK 4,20 I 2 STÜCK 7,80

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

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