

Gasthaus Genuss

GEDECK

Gouda vom Milchhof Schautzer mit Honig,
hausgemachtem Brot und Rohmilch-Butter
4,90 €

Hausgemachte Käsespätzle
mit Asmonte-Espuma und Röstzwiebeln
€ 17,50

Lenis Klassiker

Gemischter Salat
mit Kraut, Käferbohnen und Gurken
€ 6,40

Backhendl (Oberkeule)
in Buttermilch mariniert mit
Ofenkartoffel
€ 19,50

Rindssuppe
mit Tafelspitz-Roulade, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 7,20

Saiblingsfilet
mit Kräuter-Fregola Sarda und
Salzitrone
€ 28,90

Lamm-Ragout
unter gratiniertem Kartoffelpüree, Asmonte und
Creme fraiche
€ 29,00

Topfenkuchen
mit Früchten der Saison und
Sorbet
€ 9,20

Wiener Schnitzel
vom Kalb mit
Petersilienkartoffeln und
hausgemachten Preiselbeeren
€ 28,00

Schoko-Marmorkuchen
mit Macadamia-Mousse und
Sauerkirschen
€ 10,50

Roastbeef dry aged
mit Süßkartoffelroulade und Saisongemüse
€ 49,00

Affogato
Espresso mit Vanilleeis
€ 6,50

Sorbet- und Eisauswahl
1 Kugel nach Saison
€ 2,90



FINE DINE ab 17:00 Uhr

Jakobsmuschel

mit Kokos-Paprika und
schwarzen Oliven

€ 19,50

Ravioli

mit Blutwurst gefüllt, rote Rüben,
Ziegenkäse und Kren-Espuma

€ 18,50

Rehterrine

mit Waldbeeren und Haselnuss

€ 21,50



Hechtfilet

mit Cremespinat, Polenta,
Kräutertopfen und Fenchel

€ 33,00

Kalbsrücken

mit Topinamburpüree, Chips,
und Apfelsauce

€ 37,00

Kraut gebraten (vegan)

mit Misozwiebel und Falafel

€ 18,00

Walnussroulade

mit Honig-Eis und

Jogurt

€ 9,80

VIEL FREUDE
BEIM GENIEßEN

Mit Liebe für Sie gekocht von
unserem Küchen-Team rund um
Tomaz Ferk, Lisa Platz, Tomi Dajcman
und unserem Patissier David Zorko.
Serviirt von Jurij Crncec und Brina Ferk.

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über
Allergene.