

Gasthaus Genuss

GEDECK

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

Hausgemachte Käsespätzle
mit Asmonte-Espuma, Röstzwiebeln und
Schnittlauch
€ 18,00

Lenis Klassiker

Gemischter Salat
mit Kraut, Käferbohnen und Gurken
€ 6,50

Backhendl (Oberkeule)
in Buttermilch mariniert mit
Ofenkartoffel
€ 20,50

Rindssuppe
mit Tafelspitz-Roulade, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 7,90

Saiblingsfilet
mit Kräuter Fregola-Sarda und
Salzitrone
€ 29,00

Lamm-Ragout
unter gratiniertem Kartoffelpüree, Asmonte und
Creme fraiche
€ 29,50

Topfenkuchen
mit Erdbeeren und Sorbet
€ 9,20

Wiener Schnitzel
vom Kalb mit
Petersilienkartoffeln und
hausgemachten Preiselbeeren
€ 28,50

Dattelkuchen
mit Vanilleeis und Toffee-
Caramel
€ 10,50

Rinderfilet
ca. 250g mit Süßkartoffelroulade,
Spargel und Demi Glace
€ 54,00

Affogato
Espresso mit Vanilleeis
€ 6,50

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



FINE DINE ab 17:00 Uhr

Jakobsmuscheln
mit Kokos-Paprika, Buttermilch
und Olivenerde
€ 19,50

Rinder-Carpaccio
mit Räucherforelle, Perlwiebel
und Brioche
€ 21,00

Weißer Spargel
mit Estragon, Sauce Bénaise und
Belper-Knolle
€ 18,00

Spargelcremesuppe
mit Brotchips, Bärlauchknospen
und schwarzen Walnüssen
€ 8,50722942745

Seehecht aus Wildfang
mit Apfelkren-Rettich und Sesam
€ 32,00

Lammrücken
mit Spargel, Polenta, Safran und
Pinienkernen
€ 37,00

Risotto
mit Salsa verde, Pistazien und
Asmonte
€ 19,00

Erdbeertraum
mit weißer Schoko, Joghurt und
Pistazie
€ 10,50



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.
Serviert von Jurij Crncec, Brina Ferk und Laura Hainzl.

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