

# Gasthaus Genuss

## GEDECK

hausgemachtes Brot mit Rohmilch-Butter und  
einer feinen Überraschung aus der Küche  
4,90 €

## Lenis Klassiker

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

**Schafkäse-Mousse**  
mit Walnüssen und Marillensauce  
€ 14,50

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

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

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

**Rinderfilet**  
ca. 250g mit Jungkartoffeln,  
Karfiol und Schwarzbier-Creme  
€ 54,00

**Kartoffelgnocchi**  
mit Rüben, Birnen und Salbei  
€ 19,00

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

**Saiblingsfilet**  
mit Paprika-Linsen und  
Bouillabaisse-Sauce  
€ 29,00

**Joghurt-Schnitte**  
mit Pfirsich, Joghurt vom  
Milchhof Schautzer und  
Ahornsirup  
€ 9,50

**Topfenkuchen**  
mit Heidelbeeren und Sorbet  
€ 9,00

**Schwarzwaldschnitte**  
mit dunkler Schoko und  
Sauerkirsche  
€ 10,50

**Affogato**  
Espresso mit Vanilleeis  
€ 6,50

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

**Feine Käse Auswahl**  
gereifter Käse mit Chutney  
und gebrannten Mandeln  
€ 17,50



## FINE DINE ab 17:00 Uhr

**Gebeiztes Rinderfilet**  
mit Räucherforelle, Perlzwiebel  
und Brioche  
€ 21,00

**Seehecht in der Knusperpanade**  
mit Kartoffel-Creme,  
Meeresspargel und Chorizo-Öl  
€ 32,00

**Kalte Sommersuppe**  
Mit Pfirsich, Gurke und  
Ziegenkäse  
€ 6,00

**Pikante Mandel-Kokos-Roulade**  
mit Mango, Karotte, Ingwer  
und Rucola  
€ 19,00

**Schweinebäckchen**  
mit Eierschwammerl-Ragout und  
Weizengrieß  
€ 28,00



VIEL FREUDE  
BEIM GENIEßEN

Mit Liebe für Sie gekocht von  
unserem Küchen-Team rund um  
Tomaz Ferk, Tomi Dajcman  
und unserem Patisserie David Zorko.  
Serviert von Jurij Crncec, Brina Ferk und Laura Hainzl.