

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Feinschmeck,
wo Gäste zu Freunden werden!

Jedes Gericht wird frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet.
Nur so können wir Ihnen einen kulinarischen Hochgenuss garantieren.
Sollte die Zubereitung daher etwas länger dauern,
bitten wir Sie dies mit Geduld, vielleicht
mit einem Aperitif oder Glas Wein hinzunehmen.

Nachmittags bieten wir gerne eine Auswahl von Speisen an, bitte wählen Sie aus
den Gerichten die mit * markiert sind.

Unser gesamtes Team
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Guten Appetit!

FEINSCHMECK.

1606



Dear Guest,

Welcome to the Hotel & Restaurant Feinschmeck!
The dishes are all prepared fresh, carefully and of course with love.
We see it as the main way to guarantee you a high-quality service.
We hope you feel good while you have a taste of our atmosphere
with a list of thoughtfully selected wines and aperitifs.

In the afternoon we offer a selection of dishes, marked with *.

Our whole team wishes you a pleasant stay!

Enjoy your dinner!

Vorspeisen Starters

Feinschmeck Tartar di Manzo *

Pinzgauer Rinderhuft, Tomaten Tapenade, Oliven, geröstete Pinienkerne,
frischer Parmesan, Toast

fine chopped fillet of beef, tomato tapenade, olives, roasted pine nuts, fresh parmesan, toast

15,20

Terrine vom Grillgemüse *

Feiner Prosciutto, eingelegter Chicorée, BBQ Dressing

terrine of grilled vegetables, Prosciutto slices, chicory, BBQ dressing

12,80

Pinzgau Caprese *

Pinzgauer Strauchtomaten, Mozzarella, Basilikum - Kräuterpesto
Caprese Pinzgau style, fresh tomatoes, mozzarella, basil-herb pesto

9,50

Suppen Soups

Feinschmeck Krafttopf *

Rinderkraftbrühe, Frittaten oder Fleischstrudel

consommé of beef, strips of pancake or strudel stuffed with minced meat

4,90

Tomatencreme Suppe *

mit Frischkäse und Basilikumpesto

creamy soup of tomatoes with cottage cheese and basil pesto

5,20

Spitzpaprikacreme

mit gegrillter Garnele, Gremolata

cream of paprika, grilled prawn, gremolata

6,80

Salate Salads

Feinschmeck grande ciotola *

großer Salatteller, verschiedene Blattsalate, gegrillte Garnelen, Pinzgauer Rübenraspel
big selection of fancy leaf salad, grilled prawns, grated beets from Pinzgau

16,90

Saltimbocca Bauernhendlsalat *

großer Salatteller, gegrilltes Bauernhendlfilet Saltimbocca style, Balsamicoschwammerl,
frischer roter Basilikum
big selection of fancy leaf salad with grilled farmer's chicken filet Saltimbocca style, mushrooms
marinated with balsamico, fresh red basil

14,50

Tagliata di manzo

gegrilltes Entrecôte, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Balsamico Dressing
grilled entrecote with rocket salad, parmesan, cherry tomatoes and balsamico dressing

18,90

Gemischter Salatteller *

verschiedene Blattsalate mit frischer Rohkost aus dem Pinzgau
selection of leaf salad and crudités from Pinzgau

Klein | small

Groß | large

4,50

6,50

Für das Gedeck mit Brot, Butter und Aufstrich berechnen wir € 2,50.

Wenn Sie das nicht wünschen, können Sie es gerne abbestellen.

We charge € 2,50 for the couvert which includes bread, butter and spread.

If you don't wish it, please let us know.

Dressing nach Wahl:

Balsamico Dressing * Honig- Senf Dressing * Joghurt Dressing

selection of dressing:

balsamico dressing * honey- mustard dressing * yoghurt dressing

Hauptgerichte

Main Dishes

AUSTRIAN

Feinschmeck Schnitzel "Wiener Art" *

wahlweise vom Bauernhendl oder Schwein

mit Schnittlauchkartoffeln oder Pommes Frites, Preiselbeeren

escalope of farmer's chicken **or** pork „Vienna style“ served with potatoes with chives
or French fries and cranberries

16,50

AUSTRIAN

Wiener Schnitzel vom Kalb *

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

breaded and fried escalope of veal „Vienna style“
served with parsley potatoes and cranberries

24,00

Zweierlei vom Lamm

Lammragout im Kräuterjus und Lammrücken, geschmortes Paprikaragout, gebackene Zucchini
und Wiesenkräuter Pesto

duet of lamb: lamb ragout in herb-juice and roast saddle, braised ragout of paprika, fried zucchini
and herb pesto

27,00

Rudi's Ribesteak

Ribeye nach Art des Küchenchefs... lassen Sie sich überraschen
Ribeye steak in Chef's style... let yourself to be surprised

29,50



Aus dem Feinschmeck Schmortopf

Stews and...

Geschmorte Rinderbackerl

Thymianjus, sommerliches Wurzelgemüse und Oliven-Kartoffelpüree
braised cheeks of beef
served on thyme sauce, root-vegetables and mashed potatoes with olives

18,50

AUSTRIAN

Kalbsrahmgulasch

hausgemachte Butterspätzle und gegrillte Spitzpaprika
goulash of veal with homemade small flour dumplings and grilled paprika

17,50

AUSTRIAN

Pinzgauer Kasnocken

frische Nocken mit Pinzgauer Sennkäse serviert mit grünem Blattsalat
small flour dumplings with local cheese served with green salad

12,90

PASTA

Pasta

Spaghetti Arrabiata "Siziliana" *

Frische Strauchtomaten, Kapern, Sardellen, frische Kräuter, Chili
fresh tomatoes, capers, anchovies, fresh herbs and chilli

12,50

Spaghetti Bolognese *

Pinzgauer Rindfleisch, Karotten, Sellerie, Parmesan
Pinzgau beef, carrots, celery and parmesan

12,50

Penne al Pinzgau *

Knoblauch, Petersilie, Chilli, Räucherschotten, Bergkäse
garlic, parsley, chilli, "Räucherschotten", local cheese

11,50

Tagliatelle Feinschmeck

Ruccola Pesto, Lachsforelle in der Panko Kruste, karamellierte Pinienkerne
rocket pesto, salmon trout in a panko crust, caramelized pine nuts

15,90

Aus dem Pizzeriaofen

Pizza

Ofenfrisches Pizzabrot *

Knoblauch, Petersilie, Oregano, Meersalz
fresh pizza bread, garlic, parsley, oregano, sea salt

4,90

We Love Margherita *

Mozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum Blätter, schwarze Oliven, Oregano
mozzarella, cherry tomatoes, garlic, fresh basil, black olives, oregano

9,90

Salami Milano *

Mozzarella, Salami Milano, Oregano
mozzarella, salami Milano, oregano

11,50

Pizza Funghi *

Champignons, Tomaten, Mozzarella
champignons, tomatoes, mozzarella

11,50

Pizza Feinschmeck *

Mozzarella, Tomaten, Oliven, Prosciutto, Rucola, Parmesan
mozzarella, tomato sauce, tomatoes, olives, prosciutto, rocket, parmesan

13,90

Diavolo, pikant und scharf *

Mozzarella, Tomatensauce, Salami, Paprika, Peperoni, Zwiebel
mozzarella, tomato sauce, salami, paprika, peperoni, onion

12,50

Indian Summer *

Tomatensauce, Mozzarella, Curry-Chili Hühnchen, rote Zwiebel, Champignons
tomato sauce, mozzarella, chicken marinated with curry and chilli, red onions, mushrooms

13,90

Pizza Vegetarisch *

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini,
Kirschtomaten, rote Zwiebelringe, Champignons, Oregano
Vegetarian crispy pizza, tomato sauce, mozzarella, paprika, zucchini, cherry tomatoes,
red onions, mushrooms, oregano

12,50



Für das Gedeck mit Brot, Butter und Aufstrich berechnen wir € 2,50.

Wenn Sie das nicht wünschen, können Sie es gerne abbestellen.

We charge € 2,50 for the couvert which includes bread, butter and spread.

If you don't wish it, please let us know.

Dessert

AUSTRIAN

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers
homemade apple strudel with vanilla ice and whipped cream

5,90

AUSTRIAN

Hausgemachter Topfenstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers
homemade curd cheese strudel with vanilla ice and whipped cream

5,90

AUSTRIAN

Hausgemachter Kaiserschmarrn
frischer Marillenröster
homemade „Kaiserschmarrn“ with fresh stewed apricots

9,50

Feinschmeck Topfen Tiramisu *

Tiramisu nach Art des Hauses mit frischem Pinzgauer Topfen
Tiramisu of our style with fresh Pinzgauer curd cheese

7,50

Sgroppino *

Zitronensorbet mit Vodka
lemon sorbet with vodka

6,90

Käseplatte „Italien zu Gast im Pinzgau“ *

Italienische und Pinzgauer Käse, Feigensenf, geröstete Nüsse
selection of cheese from Italy and Austria, fig mustard and roasted nuts

13,50

Alle Preise sind in Euro inklusive Steuern und Abgaben.
Preisänderungen sowie Druckfehler sind uns vorbehalten.

Unsere Speisen können Spuren von Genüssen enthalten. Darauf wird aber niemand allergisch reagieren. Bei Fragen über allergene Stoffe wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.