



FEINSPITZEREI

"Wo der Lungau
auf der Zunge tanzt"



FEINSPITZEREI



“ S O M M E R ”



S P E I S E K A R T E



VORSPEISEN

FRITTATENSUPPE

€ 6,90

Klare Rinderbouillon vom Weiderind | hausgemachte Palatschinkenstreifen

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Sellerie (L)

GRIESSNOCKERLSUPPE

€ 6,90

luftige Grießnockerl nach Oma's Rezept

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Sellerie (L), Milch (G)

SOMMER BOWL MIT ROTE-RÜBEN-KÜCHLEIN & ZIEGENKÄSE

€ 17,80

Warmes Rote-Rüben-Küchlein aus dem Lungau | Ziegenkäse vom regionalen Produzenten | gegrillte Zucchini | marinierte Kirschtomaten | frische Gurke | Radieschen | geröstete Walnüsse | Zitronen-Quinoa | Honig-Senf-Vinaigrette | knusprige Gemüsechips

Allergene: Gluten (A), Milch (G), Senf (M), Nüsse (H)

BEEF TATAR VOM REGIONALEN ALMOCHS'N

€ 19,80

Fein gewürzt | mit hausgemachtem Brot | Butter | Kapern

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Senf (M)

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN

€ 16,50

Sonnenblumenkern Panade | Steirisches Kernöl + € 1,50

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G) E – Nüsse

FEINSPITZEREI – LUNGAUER ANTIPASTI MIT PROSCIUTTO

€ 21,80

Bauernschinken | Lungauer Salami | Almkäse | Oliven & hausgemachter Sauce | Italienisch inspiriert, regional verfeinert.

Allergene: Milch (G), Senf (M), Schwefeldioxid/Sulphite (O)





FEINSPITZEREI



“SOMMER” SPEISEKARTE



HAUPTGERICHTE

LUNGAUER SCHMANKERLPFANDL FÜR ZWEI

€ 22,90 pro person

Schweinsfilet vom Grill | Hendlbrust gegrillt | Wiener Schnitzel |
Lungauer Käsegriller | BBQ Schweinsripperl | Pommes |
sautiertes Marktgemüse | Knoblauchdip | Kräuterbutter |
gemischter Salat | im Rechaud serviert

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Senf (M), Schwefeldioxid/Sulphite (O)

FEINSPITZEREI SIGNATURE BURGER

€ 19,50

180g -100% Fleisch Patty | getoastetes Laugenbrötchen |
Geräucherter Speck | Karamellisierte rote Zwiebeln | Blattsalat |
BBQ-Sauce | geschmolzener Lungauer Käse | Kartoffel Wedges

Allergene: Gluten (A), Milch (G), Ei (C), Senf (M), Schwefeldioxid/Sulphite (O)

LUNGAUER CHICKEN BURGER „ALPENGLÜCK“

€ 19,20

Gegrilltes Hühnerfilet | Bauernbrot | Bergkäse | Preiselbeer-Mayo |
Coleslaw | rote Zwiebeln | Pommes

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Senf (M)

WILDRAGOUT

€ 19,80

Wacholder-Rotweinsauce | hausgemachte Semmelknödel | mariniertes Rotkraut

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Sellerie (L), Schwefeldioxid/Sulphite (O)

CAPE MALAY – SEEHECHT FILET

€ 22,90

Sous Vide gegart | Miesmuscheln | leichte Cape-Malay-Currysauce | Weizenkeime Risotto

Allergene: Fisch (D), Weichtiere (B), Sellerie (L), Senf (M)

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT GARNELEN & GERÄUCHERTER FORELLE

€ 19,60

Hausgemachte Ravioli | gefüllt mit Garnelen und geräucherter Forelle & Ricotta | Zitrone |
leichte Dill-Weißweinsauce | frische Petersilie

Allergene: Gluten (A), Krebstiere (B), Fisch (D), Milch (G), Ei (C), Schwefeldioxid/Sulphite (O)

ZIRBEN VOLLKORNNUDELN „LUNGAUER NATUR“

€ 15,90

Zirben Vollkornnudeln | saisonales Gemüse aus dem Lungau |
leichte Kräutersauce | Preiselbeeren

Allergene: Gluten (A), Milch (G)

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

€ 18,80

Butter Petersilien Kartoffeln | Preiselbeeren

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G)

HAUSGERÄUCHERTER FISCH – WARM SERVIERT (FORELLE ODER SAIBLING)

€ 22,90

Tagesfrisch geräucherter Fisch aus regionaler Zucht (Forelle oder Saibling je nach Fang) |
im Ganzen serviert | warm aus dem Rauch | Petersilienkartoffeln | Zitronenbutter |
frischer Blattsalat | Kren | Bauernbrot

Allergene: Fisch (D), Gluten (A), Milch (G), Senf (M)



BEILAGEN



REGIONALE KARTOFFEL WEDGES € 5,60

Knusprige Bratkartoffeln



KARTOFFELSALAT

€ 5,20

Mit Lungauer Speck | Zwiebeln |
Kräftiges Regional-Dressing

Allergene: Senf (M), Schwefeldioxid/Sulphite (O)



POMMES

€ 5,50



GEMISCHTER SALAT

€ 6,50

Blatt Salat in Saison | Hausgemachtes Kräuterdressing

Allergene: Senf (M), Schwefeldioxid/Sulphite (O)





FEINSPITZEREI

“Wo der Lungau
auf der Zunge tanzt”



FEINSPITZEREI



“ S O M M E R ”



S P E I S E K A R T E



DESSERTS

APFELSTRUDEL

€ 7.80

Äpfel aus der Region | serviert mit Vanillesauce | Schlagsahne

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Schalenfrüchte – Walnüsse (H),
Schwefeldioxid/Sulphite (O)

EISPALATSCHINKEN

€ 8,90

Vanilleeis | Geröstete Mandelsplitter | Schlagsahne

Allergene: Gluten (A), Ei (C), Milch (G), Schalenfrüchte – Mandeln (H)

CRÈME CARAMEL

€ 8.60

Hausgemachtes traditionelles Karamellpudding | serviert mit Karamellsirup
und frischen Früchten der Saison

Allergene: Ei (C), Milch (G)

EIS VARIATIONEN FINDEN SIE AUF UNSERER EIS KARTE



ALLERGENKENNZEICHNUNG (EU):

A – Gluten | B – Weichtiere | C – Ei | D – Fisch | E – Erdnüsse | F – Soja | G – Milch | H – Schalenfrüchte |
L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Schwefeldioxid/Sulphite | P – Lupinen | R – Krebstiere



Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit in
unserem Feinspitzerei Restaurant und danken
Ihnen von Herzen, dass Sie bei uns zu Gast
sind.

Guten Appetit und genießen Sie den Moment!





FEINSPITZEREI

"Where Lungau
dances on the tongue"



FEINSPITZEREI



" S U M M E R "



M E N U



STARTERS

FRITTATEN SOUP

€ 6,90

Clear beef broth from pasture-raised beef | homemade sliced savoury panackes

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Celery (L)

SEMOLINA DUMPLING SOUP

€ 6,90

Light semolina dumplings made from grandma's recipe

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Celery (L), Milk (G)

SUMMER BOWL WITH BEETROOT CAKE & GOAT CHEESE

€ 17,80

Warm beetroot cake from the Lungau | goat cheese from regional producers |
grilled zucchini | marinated cherry tomatoes | fresh cucumber | radishes | roasted walnuts |
lemon quinoa | honey-mustard vinaigrette | crispy vegetable chips

Allergens: Gluten (A), Milk (G), Mustard (M), Nuts (H)

BEEF TARTARE FROM REGIONAL ALPINE BEEF

€ 19,80

Finely seasoned | served with homemade bread | butter | capers

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Mustard (M)

MIXED LEAF SALAD WITH CRISPY CHICKEN STRIPS

€ 16,50

Sunflower seed crust | Styrian pumpkin seed oil + € 1,50

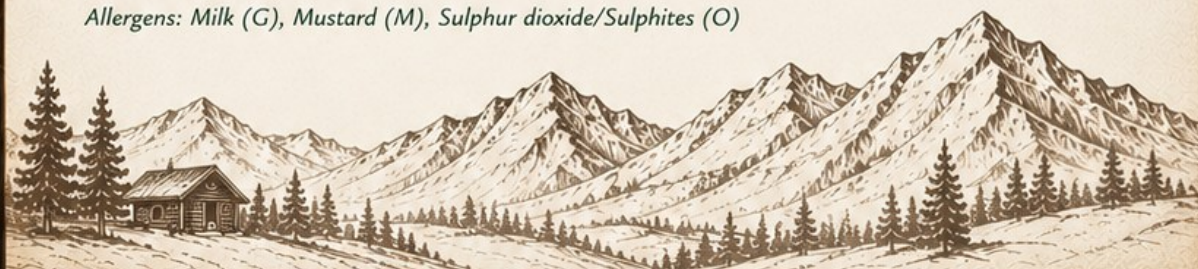
Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G) E – Nuts

FEINSPITZEREI – LUNGAU ANTIPASTI WITH PROSCIUTTO

€ 21,80

Farm ham | Lungau salami | alpine cheese | olives & homemade sauce |
Italian inspired, regionally refined.

Allergens: Milk (G), Mustard (M), Sulphur dioxide/Sulphites (O)





FEINSPITZEREI

"Where Lungau
dances on the tongue"



FEINSPITZEREI



"SUMMER"



M E N U



MAIN COURSES

LUNGAUER DELICACIES PAN FOR TWO

€ 22,90 per person

Grilled pork fillet | grilled chicken breast | Wiener Schnitzel | Lungau cheese grillers |
BBQ pork ribs | fries | herb butter | mixed salad | served in a roasting pan

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Mustard (M), Sulphur dioxide/Sulphites (O)

FEINSPITZEREI SIGNATURE BURGER

€ 19,50

180g – 100% beef patty | toasted Lungau bun | smoked bacon |
caramelised red onions | lettuce | BBQ sauce | aged Lungau cheese | potato wedges

Allergens: Gluten (A), Milk (G), Egg (C), Mustard (M)

LUNGAU CHICKEN BURGER "ALPINE HAPPINESS"

€ 19,20

Grilled chicken breast | farmhouse bread | mountain cheese | cranberry mayo |
coleslaw | red onions | fries

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Mustard (M)

VENISON RAGOUT

€ 19,80

Cranberry red wine sauce | homemade bread dumplings | marinated red cabbage

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Celery (L), Sulphur dioxide/Sulphites (O)

CAPE MALAY – HAKE FILLET

€ 22,90

Sous vide cooked | coconut milk | light Cape Malay curry sauce | wheat germ risotto

Allergens: Fish (D), Wheat (B), Celery (L), Mustard (M)

HOMEMADE RAVIOLI WITH PRAWNS & SMOKED TROUT

€ 19,60

Homemade ravioli | filled with prawns and smoked trout & ricotta | lemon |
light dill cream sauce | fresh garden herbs

Allergens: Gluten (A), Crustaceans (B), Fish (D), Milk (G), Egg (C), Sulphur dioxide/Sulphites (O)

PINE WHOLEMEAL NOODLES "LUNGAUER NATURE"

€ 15,90

Pine wholemeal noodles | seasonal vegetables from the Lungau |
light herb sauce | lingonberries

Allergens: Gluten (A), Milk (G)

WIENER SCHNITZEL OF PORK

€ 18,80

Parsley potatoes | cranberries

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G)

HOME-SMOKED FISH – SERVED WARM

€ 22,90

Daily fresh fish from regional fish farming (trout or char) |
in its own jus | warm from the smoke | parsley potatoes | lemon butter |
fresh leaf salad | horseradish

Allergens: Fish (D), Gluten (A), Milk (G), Mustard (M)



SIDES



POTATO WEDGES

Crispy fried potato wedges

€ 5,60



POTATO SALAD

With Lungau bacon | onions |
creamy regional dressing
Allergens: Mustard (M),
Sulphur dioxide/Sulphites (O)

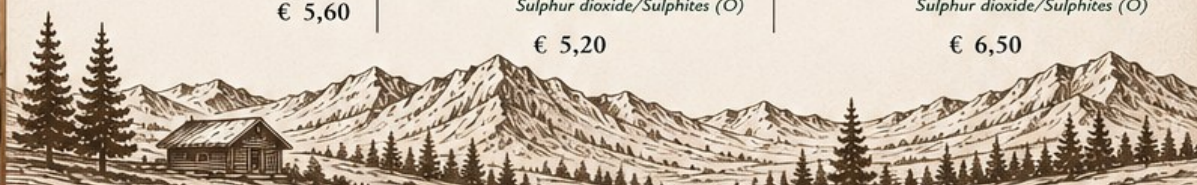
€ 5,20



MIXED SALAD

Leaf salad in season |
homemade herb dressing
Allergens: Mustard (M),
Sulphur dioxide/Sulphites (O)

€ 6,50





*"Where Lungau
dances on the tongue"*



FEINSPITZEREI



“ S U M M E R ”



M E N U



DESSERTS

APPLE STRUDEL

€ 7,80

Apple from the region | served with vanilla sauce | whipped cream

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Nuts – Walnuts (H),

Sulphur dioxide/Sulphites (O)

ICE CREAM CREPE

€ 8,90

Vanilla ice cream | toasted almond flakes | whipped cream

Allergens: Gluten (A), Egg (C), Milk (G), Nuts – Almonds (H)

CRÈME CARAMEL

€ 8,60

Homemade traditional caramel pudding | served with caramel syrup
and fresh fruits of the season

Allergens: Egg (C), Milk (G)

YOU WILL FIND OUR ICE CREAM VARIATIONS
ON OUR ICE CREAM MENU



ALLERGEN INFORMATION (EU):

A – Gluten | B – Crustaceans | C – Egg | D – Fish | E – Peanuts | F – Soybeans | G – Milk |

H – Nuts | L – Celery | M – Mustard | N – Sesame | O – Sulphur dioxide/Sulphites |

P – Lupin | R – Molluscs



*We wish you a wonderful time in our Feinspitzerei
restaurant and thank you from the bottom of our
hearts for being our guest.*

Enjoy your meal and the moment!

