



Speisekarte

Couvert

Auf Wunsch reichen wir zu unseren Speisen
unser ‚Eßquisites‘ Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland, frisches Brot und Meersalz

Together with our meals we recommend 'Eßquisites' olive oil from Psaltiras from Greece, bread and sea salt

€ 2,50 für 1 Person € 3,90 für 2 Personen

Vorspeisen - starters

Hausgebackenes Brot von Irene mit zweierlei Dips
(Sriracha-Mango-Mayonnaise und hausgemachtes Kräuterpesto) (A,G, vegetarisch)

Homemade bread with sriracha-mango-salad cream and homemade herb pesto

€ 7,90

oder mit unserem Eßquisiten Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland

or with Eßquisites olive oil from Greece

€ 4,90

Albondigas vom Bio-Rind mit Tomatensugo im Pfännchen, dazu geröstetes Ciabatta (A,J,L)

Small organic beef meatballs with tomato sauce and roasted Ciabatta bread

€ 10,90

TASTY FEYNSINN = halbe Portion = genauso lecker

€ 7,90

Dreierlei Bruschetta

(Oliventapenade, Avocadocrème, Tomaten mit Basilikum) (A,H,9, vegetarisch)

Variety of bruschetta: olive tapenade, avocado dip and tomatoes with basil

€ 11,90

Feyner Vorspeisenteller

mit mariniertem Gemüse der Jahreszeit, Baby-Mozzarella,

Kalamata Oliven und Albondigas vom Bio-Rind (G,1,3,9)

Starters Feynsinn style with marinated vegetables in season, small Mozzarella balls, Kalamata olives and small organic beef meatballs

für 1 Person € 15,90 für 2 Personen € 22,90

Salate - salads

Feyner Spargel-Kohlrabi-Salat in Zitronen-Kerbel-Vinaigrette
mit Radieschen und Kürbiskernen (H,I,J,L, vegetarisch)

Asparagus-turnip-salad with lemon-vinaigrette, radishes and pumpkin seed

€ 15,90

TASTY FEYNSINN = halbe Portion = genauso lecker

€ 9,90

Salate der Zeit in Basilikum-Kirsch-Vinaigrette

mit Tomate, Gurke, Karotte, Rettich, Radieschensprossen und hausgemachtem Granola (H,I,J,L vegan)

Salad in season with basil-cherry-vinaigrette, tomatoes, cucumbers, carrots, sprouts and homemade granola

€ 16,90

mit gebackenem Ziegenkäse (G) + € 5,90

additionally with baked goat cheese

mit gebratenem Kräuterspargel + € 6,90

additionally with grilled asparagus with herbs

Vegan

Blumenkohlschnitzel mit Granatapfelkernen, Curry-Mayonnaise
und feyner Kartoffel-Endivien-Salat (A,I,J,L vegan)

Cauliflower schnitzel with pomegranate seed, curry salad cream, potato-endive-salad

€ 18,90

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel

auf sautierten Pfifferlingen und Tomaten (A,F,I, vegan)

Homemade bread dumplings with spinach, sauteed chanterelles and tomatoes

€ 21,90

TASTY FEYNSINN = halbe Portion = genauso lecker

€ 14,90

Weitere Leckereien finden Sie wie gewohnt auf unseren Tafeln,
viele von unseren regionalen- und Bio-zertifizierten Partnern.



Pasta und Risotto

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten und Parmesan (A,C,G,H vegetarisch)

Spaghetti with homemade pesto, cherry tomatoes and Parmesan cheese

€ 14,90

Hausgemachte Fussili mit Pfifferlingragoût à la crème und knusprigem Serranoschinken (A,C,G,1,3)

Homemade fusilli with creamy chanterelles ragoût and crispy serrano ham

€ 18,90

Feynes Weissweinsrisotto mit Bärlauch, grünem und weißem Spargel
und getrockneten Tomaten (G,I,L, vegetarisch)

White wine risotto with wild garlic, green and white asparagus and sundried tomatoes

€ 19,90

Von der Wiese und aus dem Fluss

Feynsinns Clubsandwich

mit Landhähnchenbrust vom Hof zur Nieden, Bacon und Mango-Chili-Dip, Salatsträußchen (A,J,L,1,3)

Club sandwich ‚Feynsinn style‘ with chicken breast, bacon and mango-chili-dip, small salad in season

€ 16,90

„Der Feynsinn-Burger“

mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln, Bacon,
unserem hausgemachten Ketchup, Cheddar-Käse, Gurke und Tomate,

dazu Kartoffelsticks mit veganer Basilikum-Mayonnaise und ein Salatsträußchen (A,C,G,J,L,1,3)

‚Feynsinn Burger‘ with organic minced beef, braised cassis-onions, bacon, homemade ketchup, Cheddar cheese,
sliced cucumbers and tomatoes, wedges with vegan basil salad cream and small salad in season

€ 19,90

Zart geschmortes Lammcurry mit Zitronengras, Kokosmilch, Blattspinat und Gewürzreis (A,F,J,L)

Braised lambs curry with lemongrass, coconut milk, spinach and spicy rice

€ 22,90

TASTY FEYSINN = halbe Portion = genauso lecker

€ 15,90

Sommerliche Roulade vom Rind gefüllt mit Kräutern, Oliven und getrockneten Tomaten,
geschwenkte Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,J,L,9)

Beef roulade stuffed with herbs, olives and sundried tomatoes, sauteed vegetables and rosemary potatoes

€ 24,90

TASTY FEYSINN = halbe Portion = genauso lecker

€ 16,90

Die tagesfrische Fischempfehlung gibt's auf unserer Tafel

Look for our catch of the days fish

...Immer wieder eine gute Idee...

Menu Special

Jeden Abend ab 18.00 h

Stellen Sie sich Ihr Menu aus unserer Speisekarte zusammen :

Als 3-Gang-Menu € 42,90 pro Person Als 4-Gang-Menu € 46,90 pro Person
auf Wunsch auch gerne mit der passenden Weinbegleitung inkl. Apéritif
zum Preis von zusätzlich € 16,90 pro Person

Every evening from 6 p.m

Choose your menu from our menu:

As a 3-course menu € 42.90 per person. As a 4-course menu € 46.90 per person
on request also with the wine accompaniment including aperitif for additional € 16.90 per person

Drink des Monats

Lillet Americano

Lillet rosé, Martini rosso, Ginger Beer, Orange und Zitrone
0,2l € 7,90

und viele weitere auf unser Sommerspecial-Karte

Jeden Sonntag ab 18.00 h



Pasta im Feysinn



Family & friends...

...zum Frühstück, Mittagessen, nachmittags oder abends
Einfach reservieren

Desserts

Frisch gebrannte Crème brûlée mit Zitronen-Basilikum-Sorbet (C,G)

Crème brûlée with lemon-basil-sherbet

€ 10,90

Vegane Mousse au chocolat mit Kirschkompott und Granola-Crunch (F,H)

Vegan chocolate mousse with stewed cherries and crunchy granola

€ 11,90

Feynsinns Käseteller mit Weintrauben, Bio-Butter, hausgemachtem Feigensenf und buntem Brotkorb (A,E,G,J,L)

Cheese platter ‚Feynsinn‘ style with grapes, organic butter, homemade fig-mustard and variety of bread

Für 1 Person € 10,90 für 2 Personen € 18,90

Verehrter Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Gericht zusätzlich Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten kann.

Alle Speisen können Spuren von Gluten enthalten.

Dear guest,

It is our concern to make you happy. We therefore try to use food of high quality, regional origin or organic. Unfortunately, there are products that are not available without additives, but are desired by many guests. We have marked these ingredients for you. Furthermore we have to point out that each dish may contain traces of allergens that are not listed.

All dishes may contain traces of gluten.

Zusatzstoffe :

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

Additives :

- 1 = with preservatives
- 2 = with flavor enhancer
- 3 = with antioxidants
- 4 = with colorant
- 5 = with phosphate
- 6 = with sweetener
- 7 = containing caffeine
- 8 = containing quinine
- 9 = blackened
- 10 = contains source of phenylalanine

Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Allergene

- A = Gluten
- B = Crustaceans
- C = Eggs
- D = Fish
- E = Peanuts
- F = Soy
- G = Milk and dairy products
- H = Nuts
- I = Celery
- J = Mustard
- K = Sesame
- L = Sulfur dioxide and sulphites
- M = Lupins
- N = Molluscs

Foto: Adobe stock