

10 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR BY UNTERLECHNER

Kochen nach dem kategorischen Imperativ: Kochen ist die wohl kurzweiligste und romantischste Kunst überhaupt. Von Beginn an dem Untergang durch ihren Verzehr geweiht. Deshalb sollte man die Kochkunst auch von Anfang bis Ende zelebrieren und genießen.

-WEINBEGLEITUNG-

ZUM GEBEIZTEN HUCHEN EMPFEHLEN WIR

2019 WEISSBURGUNDER - LOUIS | BATTENFELD-SPANIER | RHEINHESSEN | 0,1L - 7,00

ZUR WILD-CONSOMMÉ EMPFEHLEN WIR

SHERRY - MANZANILLA | BODEGAS LUSTAU | PAPIRUSA | SANLUCAR | 5cL - 6,00

ZUM ALMSCHWEIN EMPFEHLEN WIR

2016 ST.LAURENT - RESERVE | JURIS | BURGENLAND | 0,1L - 9,00

ZUM SAIBLING & GARNELE EMPFEHLEN WIR

2017 RULLY - LES MARGOTÉS | 1er CRU | DOMAINE DE VILLAINÉ | BURGUND | 0,1L - 16,00

ZUM GOINGER REH EMPFEHLEN WIR

2016 BARBARESCO SERRABOELLA | DOCG | BARALE FRATELLI | BAROLLO | 0,1L - 12,0

ZUR HASELNUSS EMPFEHLEN WIR

2018 BEERENAUSLESE - ZWEIFELT | KRACHER | BURGENLAND | 0,1L - 13,0

ZUR BLAUSCHIMMEL TARTE EMPFEHLEN WIR

10 YEAR OLD TAWNY PORT | TAYLOR'S | 5cL - 6,00

UNSER SERVICE TEAM ERWARTET SIE MIT EINER WEINREISE, DIE ALS BEGLEITUNG ZU UNSEREM MENU IHREN BESUCH KULINARISCH KOMPLETT MACHT.
GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AN.

WEINBEGLEITUNG WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 8 GÄNGE | EUR 73

FÜR 6 GÄNGE | EUR 59

FÜR 4 GÄNGE | EUR 45

-HERZSTÜCK MENÜ-

GRUSS AUS DER KÜCHE
DER KÜRBIS

GEBEIZTER HUCHEN
ROTE BEETE | KAPUZINER | 22,00

WILD-CONSOMMÉ
GEBACKENE WILDBÄLLCHEN | 9,00

ALMSCHWEIN RAVIOLI
TOMBINAMPUR | ESSIGKIRSCHEN | 16,00

SAIBLING & TIROLER GARNELE
BURGENLÄNDISCHER SAFRAN | ROLLGERSTE | 38,00

DUETT VOM GOINGER REH
ROSENKOHL | NUSSPÜRREE | PREISELBEERE | 42,00

GEEISTER APFEL
MANDEL | MINZE | 7,00

HASELNUSS
STANZER ZWETSCHGE | 14,00

BLAUSCHIMMEL TARTE
ROTWEINBIRNE | WALNUSS | 14,00

MENÜ IN 8 GÄNGEN | EUR 125

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 105

(OHNE CONSOMMÉ & BLAUSCHIMMEL)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 85

(OHNE CONSOMMÉ, ALMSCHWEIN, GEEISTER APFEL & BLAUSCHIMMEL)

GEDECK | GRUSS

SAUERTEIG BIO ROGGEN BROT | BLUTWURST BROT | ZWEIERLEI BUTTER | 6,00

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EIN
VEGETARISCHES MENÜ IM SELBEN UMFANG AN.

RESTAURANT ESSKULTUR

WIR VERFEINERN DEN GRUNDSTEIN LEGEN UNSERE LIEFERANTEN!

Kochen nach dem kategorischen Imperativ: Kochen ist die wohl kurzweiligste und romantischste Kunst überhaupt. Von Beginn an dem Untergang durch ihren Verzehr geweiht. Deshalb sollte man die Kochkunst auch von Anfang bis Ende zelebrieren und genießen! Dabei stets den individuellen Geschmack im Fokus haben, Trends mal Trends sein lassen und das eigene Können stetig weiterentwickeln mit einer ordentlichen Portion Respekt und Tradition.

Offensinnig für allerlei Geschmäcker, bleiben Lebensmittel aus der Region die Hauptzutaten. So entsteht der echte, unverfälschte und ehrliche Hochgenuss, made by Unterlechner.

GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER

DAS BOUTIQUE- ADULTS ONLY HOTEL NUR FÜR ERWACHSENE IN TIROL!

DAS GEHT DOCH NICHT?

„Geht ja wohl, gerade jetzt!“ würden die Kinder nun sagen, und dabei ordentlich mit dem Fuß aufstampfen. Sind wir also mal ehrlich: Wir lieben Kinder! Doch manchmal braucht man auch die traute Zweisamkeit oder einfach Zeit für sich, um abzuschalten, durchzuatmen und um neue Energie zu tanken.

Wir sind erfrischend anders und mit maximal 44 Gästen ein wahrer Luxus in den Kitzbüheler Alpen! Wir sorgen mit allen Facetten der umliegenden Tiroler Landschaft, dem Small-Wellnessbereich und mit seiner bodenständigen Haubenküche für ein unvergessliches Urlaubserlebnis mitsamt Entspannung pur.

Und das ausnahmsweise mal ohne die kleinen, liebevollen Quälgeister. ;-)

SELBST GETÖPFERT

„WENN ICH AUFGEPUTSCHT VON MEINEM DIENST IM SERVICE KOMME, KANN ICH IN MEINEM KLEINEN TÖPFERRAUM WIEDER RUNTER KOMMEN – DAS IST WIE YIN & YANG“

Seit Frühjahr 2020 töpft Christian Unterlechner die Teller selbst in seinem kleinen Töpferraum im Keller. Jeder Teller wurde mit viel Liebe und Herzblut für euch gemacht. Es ist einfach etwas ganz Besonderes die wunderbaren Kreationen unseres Küchenteams auf unseren eigenen Teller zu servieren.