

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-

ZUR TIROLER ALPENGARNELE EMPFEHLEN WIR
2020 SAUVIGNON BLANC - NUMEN
ZILLINGER | NIEDERÖSTERREICH | 0,1L - 13,00

ZUR KALBSBRIES EMPFEHLEN WIR
2020 CUVÉE WEISS – HAUSMARKE SUPERNATURAL
MORIC | BURGENLAND | 0,1L - 7,00

ZUR ÖSTERREICHISCHEN TRÜFFEL EMPFEHLEN WIR
2020 WEISSBURGUNDER–ALTE REBEN
BATTENFELD-SPANIER | RHEINHESSEN | 0,1L – 10,00

ZUR PILLERSEE FORELLE EMPFEHLEN WIR
2016 RIESLING - SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES
TRIMBACH | FRANKREICH | 0,1L - 10,00

ZUM BEIRIED EMPFEHLEN WIR
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO | DOCG
CORTE PAVONE | ITALIEN | 0,1L - 17,00

ZUR HONIGWABE EMPFEHLEN WIR
2015 RUSTER AUSBRUCH |
TRIEBAUMER | BURGENLAND | 0,1L - 17,00

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 7 GÄNGE | EUR 74
FÜR 6 GÄNGE | EUR 64
FÜR 4 GÄNGE | EUR 54

ALLE PREISE SIND IN EURO UND INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN STEUERN UND ABGABEN ANGEZEIGT

APERÖ HÄPPCHEN

LAMM TARTARE | PREISELBEERE
SAIBLING | POLENTA | BUTTERMILCH
ROTE BEETE | GEMÜSE | FRISCHKÄSE

GRUSS AUS DER KÜCHE

ALLES VON DER TOMATE

-HERZSTÜCK MENÜ-

TIROLER ALPENGARNELE

KOHLRABI | JOGUHRT | MISPEL | 25,00

DUETT VOM KALSBRIES

RÖMERSALAT | SENFSAAT | 19,00

I'AM TRÜFFEL FROM AUSTRIA

KARFIOL | 38,00

PILLERSEE FORELLE

PETERSILIE | EIERSCHWAMMERL | 32,00

BEIRIED

OCHSENSCHLEPP | KAROTTE | 47,00

MARILLE

HOLUNDER | MINZE | 11,00

HONIGWABE

WEISSE SCHOKOLADE | MILCH | 16,00

PETIT FOURS

SEBASTIANS LATSCHEN & SALZ KAMEL PRALINEN

MENÜ IN 7 GÄNGEN | EUR 130

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 115

(OHNE FORELLE)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 90

(OHNE KALSBRIES, FORELLE & PRE-DESSERT)

APERÖ HÄPPCHEN | GRUSS AUS DER KÜCHE | PETIT FOURS

HAUSGEMACHTES SAUERRAHM & SAUERSTEIG BIO ROGGEN BROT
GESALZENE BUTTER | ERDAPFEL KAAS | 15,00

NUR AUF VORRESERVIERUNG 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 dem Alpenraum 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.