

11 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR BY UNTERLECHNER

-WEINREISE-

ZUR WALDVIERTLER GÄNSELEBER EMPFEHLEN WIR
2020 RIESLING | KABINETT | GOLDTRÖPCHEN
NIK WEIS | MOSEL | 0,1L - 8,00

ZUM ÖSTERREICHISCHEN TRÜFFEL EMPFEHLEN WIR
2019 ZIERFANDLER | RIED TRAIKIRCHNER IGELN
STADLMANN | THERMENREGION | 0,1L - 7,50

ZUR BURGENLÄNDISCHE TAUBE EMPFEHLEN WIR
2020 GRÜNER VELTLINER | MAXIMUS
HIEDLER | KAMPTAL | 0,1L - 9,50

ZUR PILLERSEE FORELLE EMPFEHLEN WIR
2020 WEISSBURGUNDER | ALTE REBEN
BATTENFELD-SPANIER | RHEINHESSEN | 0,1L - 10,50

ZUM HUCHEN EMPFEHLEN WIR
2019 AUXEY-DURESSES | PATIENCE N°12
AGNÈS PAQUET | MELOISEY-BURGUND | 0,1L – 16,00

ZUM DUETT VOM GOINGER HIRSCH EMPFEHLEN WIR
2019 BARBARESCO | DOCG
BRUNO ROCCA | BARBARESCO | 0,1L – 16,00

ZUM PRE-DESSERT EMPFEHLEN WIR
2021 BIRNENSCHAUMWEIN | POIRÉ GRANIT
ERIC BORDELET | NORMANDIE - CHARCHIGNÉ | 0,1L – 10,00

ZUR QUITTE EMPFEHLEN WIR
2017 AUSLESE | SAUVIGNON BLANC & WELSCHRIESLING
TEMENT | SÜDSTEIERMARK | 0,05L – 6,50

UNSER SERVICE TEAM ERWARTET SIE MIT EINER WEINREISE, DIE ALS BEGLEITUNG ZU
UNSEREM MENU IHREN BESUCH KULINARISCH KOMPLETT MACHT.

WEINBEGLEITUNG WIE VORGESCHLAGEN
FÜR 7 GÄNGE | EUR 68
FÜR 6 GÄNGE | EUR 58
FÜR 4 GÄNGE | EUR 38

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

FINGERFOOD

LAVACHE | HUMMUS | PAPRIKA
SCHWEINEFUSS | FLUSSKREBS | SALZZITRONE | DILL
OCHSENSCHLEPP PRALINÉ | SENF CREME
LAMMTARTARE | PREISELBEERE | PINIENKERNE

AMUSE-BOUCHE

ALLES VOM KÜRBIS

-HERZSTÜCK MENÜ-

WALDVIERTLER GÄNSELEBER

ERDNUSS | MANDARINE | BRIOCHE | 28,00

I´AM TRÜFFEL FROM AUSTRIA

SELLERIE | HASELNUSS | 19,00

BURGENLÄNDISCHE TAUBE

MISPEL | ROTE BEETE | 32,00

PILLERSEE FORELLE

BRUNNENKRESSE | KAVIAR | 32,00

DONAU HUCHEN

RAVIOLI | TOPINAMBUR | 38,00

-ODER-

DUETT VOM GOINGER HIRSCH

PETERSILIENWURZEL | ZWETSCHGE | 42,00

PRE-DESSERT

DIE BIRNE | 11,00

DIE QUITTE

ALLES VON DER QUITTE | 14,00

PETIT FOURS

BROMBEER FRUCHTGUMMI | PISTAZIE PRALINE | ROTE BEETE PRALINE | BLUMENTOPF

MENÜ IN 7 GÄNGEN | EUR 130

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 110

(OHNE TAUBE)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 85

(OHNE TAUBE, FORELLE & PRE-DESSERT)

FINGERFOOD | AMUSE-BOUCHE | BROT | PETIT FOURS | 15,00
HAUSGEMACHTES SAUERRAHM & SAUERSTEIG BIO ROGGEN BROT | KNÄCKEBROT
GESALZENE BUTTER | SCHMORTOMATEN KNOBLAUCH BUTTER | WILDSALAMI

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 stets die Hauptzutaten. Das Kochhandwerk hat Küchenchef Sebastian Jöchel damals bei uns im Geniesserhotel Unterlechener von Beginn an mit einer Doppellehre gelernt. Danach ging er auf Entdeckungsreise: Seine Stationen waren renommierte Gurmethotels wie das Relais & Châteaux Tennerhof in Kitzbühel, das Geniesserhotel Schalber oder der Quellenhof. Heute ist er 28 Jahre alt, kehrt zu seinen Wurzeln zurück und kocht für euch ein wunderbares Menü.

-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 Unterlechener 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.

