

11 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR BY UNTERLECHNER

-WEINREISE-

ZUM KALBSKOPF

2013 WEISSBURGUNDER | UNFILTRIERT
JÖRG BRETZ | BURGENLAND | 0,1L - 10,00

ZUM ÖSTERREICHISCHEN TRÜFFEL

2018 RIESLING | SOHN & VATER 2.0 by unterlechner
LESEHOF STAGÅRD | KREMSTAL | 0,1L – 9,00

ZUM ALPENLACHS

2019 AUXEY-DURESSES | PATIENCE N°12
AGNÈS PAQUET | MELOISEY-BURGUND | 0,1L – 18,00

ZUR BURGENLÄNDISCHE TAUBE

2020 GRÜNER VELTLINER | MAXIMUM
HIEDLER | KAMPTAL | 0,1L – 12,00

ZUR FORELLE

2020 ZIERFANDLER | RIED TRAIKIRCHNER IGELN
STADLMANN | THERMENREGION | 0,1L - 8,00

-ODER-

ZUM KITZBÜHELER LAMM

2016 WILLI & VINCENT | CABERNET FRANC & MERLOT
WEINGUT BRÜNDLMAYER | KAMPTAL | 0,1L – 13,00

ZUM PRE-DESSERT EMPFEHLEN WIR

2021 BIRNENSCHAUMWEIN | POIRÉ GRANIT
ERIC BORDELET | NORMANDIE - CHARCHIGNÉ | 0,1L – 10,00

ZUM ÜBERRASCHUNGSEI

2013 SHERRY - PEDRO XIMÉNEZ
EQUIPO NAVAOS CASA DEL INCA | 0,05L – 8,00

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

WEINBEGLEITUNG WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 6 GÄNGE | EUR 75/80

FÜR 5 GÄNGE | EUR 65/70

FÜR 4 GÄNGE | EUR 53/58

FÜR 3 GÄNGE | EUR 35/40

FINGERFOOD

SPARGEL | BUCHWEIZEN | ZITRONE
SCHWEINEFUSS | MAIS | BBQ
AAL | BÄRLAUCH
HIRSCHTARTAR | VOGELBEERE

AMUSE-BOUCHE

SHIITAKE-COUSCOUS | SEIDENTOFU | VERJUS

-HERZSTÜCK MENÜ-

KALBSKOPF

KOHLRABI | APFEL | LÖWENZAHN | 28,00

I´AM TRÜFFEL FROM AUSTRIA

KARFIOL | HASELNUSS | 19,00

ALPENLACHS

SENFKOHL | SALZZITRONE | BASILIKUM | 32,00

BURGENLÄNDISCHE TAUBE

MISPEL | PURPLE CURRY | 32,00

FORELLE

BRENNESEL | SPARGEL | GRÜLL KAVIAR | 34,00

-ODER-

KITZBÜHELER LAMM

PISTAZIE | SCHMORTOMATE | SELLERIE | 42,00

ÜBERRASCHUNGSEI

ZWETSCHGE | SCHOKOLADE | 16,00

PETIT FOURS

BROMBEER FRUCHTGUMMI | SALZ-KARAMELL & TANNEN PRALINE | MOOSBEER MACARONS

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 110

MENÜ IN 5 GÄNGEN | EUR 95

(OHNE KALBSKOPF)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 80

(OHNE KALBSKOPF & TAUBE)

MENÜ IN 3 GÄNGEN | EUR 65

(OHNE KALBSKOPF, ALPENLACHS & TAUBE)

FINGERFOOD | AMUSE-BOUCHE | BROT | PRE-DESSERT | PETIT FOURS | 15,00

BROT: HAUSGEMACHTES SAUERRAHM & SAUERSTEIG BIO ROGGEN BROT | KNÄCKEBROT

GESALZENE BUTTER | SCHMORTOMATEN KNOBLAUCH BUTTER | WILDSALAMI

PRE-DESSERT: RHABARBER | SCHAFSJOGUHRT | MINZE

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 ist heimgekommen um zu bleiben. Wir freuen uns euch zu verwöhnen!

-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.

