

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

ZUM WALLER & FLUSSKREBS

2022 ROSÉ - DER ELEFANT IM PORZELLANLADEN
PIA STREHN | BURGENLAND | 0,1L - 9,00

-ODER-

ZUR WALDVIERTLER BARBARIEENTE

2017 ST.LAURENT | RESERVE
WEINGUT JURIS | BURGENLAND | 0,1L – 12,00

ZUR PRE-DESSERT

2021 RIESLING | KABINETT | GOLDTRÖPCHEN | VDP GROSSE LAGE
WEINGUT NIK WEIS | MOSEL | 0,1L – 9,00

ZUM WALDBODEN

2020 BEERENAUSLESE | ROTGIPFLER | RIED SCHWABEN
WEINGUT BIEGLER | NIEDERÖSTERREICH | 0,1L – 10,00

WEINBEGLEITUNG WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 6 GÄNGE | 7 GLÄSER | EUR 77,00/80,00

FÜR 5 GÄNGE | 6 GLÄSER | EUR 67,00/70,00

FÜR 4 GÄNGE | 5 GLÄSER | EUR 55,00/58,00

FÜR 3 GÄNGE | 4 GLÄSER | EUR 37,00/40,00

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

FINGERFOOD

ROTE BEETE | GEMÜSE | FRISCHKÄSE
SCHWEIN | MAIS | BBQ
AAL | DILL | KAVIAR
BEEFTARTAR | SENFCREME
WALDVIERTLER GÄNSELEBER LUTSCHA | SCHOKOLADE | MOOSBEERE

AMUSE-BOUCHE

ALLES VON DER TOMATE

-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

WALLER & FLUSSKREBS

ERBSE | SAUBOHNEN | GNOCCHI | 34,00

-ODER-

WALDVIERTLER BARBARIEENTE

EIERSCHWAMMERL | URKAROTTE | LANGPFEFFER | 42,00

WALDBODEN

TANNE | ERDBEERE | SCHOKOLADE | 16,00

PETIT FOURS

SALZ-KARAMELL & HOLUNDER PRALINE | MOOSBEER MACARONS | BLUMENTOPF

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
PETERSILIEN BUTTER | GRAMMELSCHMALZ | STEIRISCHER VULCANO SCHINKEN
PRE-DESSERT: SAUERAMPFER | STANZER ZWETSCHGE

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.

