

# 12 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR

## BY UNTERLECHNER

### -WEINREISE-

#### SEEFORRELE

2018 GRÜNER VELTLINER | ST.GEORG

SOHM&KRACHER | NIEDERÖSTERREICH | 0,75L – 49,00 | 0,1L – 8,20

#### SCHWARZWURZEL

2022 CHENIN BLANC | VOUVRAY LES TUFFES

MAISON DARRAGON | LOIRE | FRANKREICH | 0,75L – 41,00 | 0,1L – 7,00

#### TAUBE

2020 PINOT NOIR

UWE SCHIEFER | EISENBERG | 0,75L – 110,00 | 0,1L – 18,30

#### SAIBLING

2022 KALTERERSEE | „DER KEIL“

MANINCOR | KALTERN | SÜDTIROL | 0,75L – 59,00 | 0,1L – 9,80

#### ERFRISCHUNG

SIGNATURE MOCKCOCKTAIL BY EDER ALEX | 6,00

#### ZANDER

2020 CHARDONNAY | VOM OPOK

STERNAT LENZ | SÜDSTEIERMARK | 0,75L – 69,00 | 0,1L – 11,50

#### -ODER-

#### REHRÜCKEN

2021 NERO D'AVOLA | SHERAZADE

DONNAFUGATA | MARSALA | SIZILIEN | 0,75L – 46,00 | 0,1L – 7,80

#### BIRNE

20 YEAR OLD TAWNY PORT

TAYLOR'S | PORTO | PORTUGAL | 0,05L – 11,00

#### WEINBEGLEITUNG WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 6 GÄNGE | EUR 72/68

FÜR 5 GÄNGE | EUR 54/50

FÜR 4 GÄNGE | EUR 44/40

FÜR 3 GÄNGE | EUR 37/23

FINGERFOOD  
AMUSE-BOUCHE  
BROT

## -ESSKULTUR HERZSTÜCK MENÜ-

**SEEFORELLE**  
ROTKRAUT | 28,00

**SCHWARZWURZEL**  
HASELNUSS | 19,00

**TAUBE**  
STANZER ZWETSCHGE | 32,00

**SAIBLING**  
KÜRBIS | 32,00

ERFRISCHUNG

**ZANDER**  
PETERSILIENWURZEL | 34,00

-ODER-

**REHRÜCKEN**  
WIRSING | 42,00

**BIRNE**  
PORTWEIN | 16,00

PETIT FOURS

**MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 110**

**MENÜ IN 5 GÄNGEN | EUR 95**

(OHNE TAUBE)

**MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 80**

(OHNE TAUBE & SAIBLING)

**MENÜ IN 3 GÄNGEN | EUR 65**

(OHNE SCHWARZWURZEL, TAUBE & SAIBLING)

WIR ERLAUBEN UNS PRO PERSON FÜR FINGERFOOD, AMUSE-BOUCHE,  
BROT, ERFRISCHUNG & PETIT FOURS **EUR 15** ZU BERECHNEN

NUR AUF VORRESERVIERUNG BIETEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EIN  
VEGETARISCHES MENÜ IM SELBEN UMFANG AN

## -RESTAURANT ESSKULTUR-

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 Gourmethotels wie das Relais & Châteaux Tennerhof (4 Hauben) in Kitzbühel, das Geniesserhotel Schalber oder der Quellenhof. Heute ist er 29 Jahre alt, kehrt zu seinen Wurzeln zurück und ist heimgekommen, um zu bleiben.

## -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.

