

12 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR

BY UNTERLECHNER

-WEINREISE-

GEBIRGSFORELLE

2022 CHENIN BLANC | VOUVRAY LES TUFFES
MAISON DARRAGON | LOIRE | FRANKREICH | 0,75L – 41,00 | 0,1L – 7,00

EIERSCHWAMMERLGULASCH 2.0

2022 ROSÉ | INTRA! THE WILD
KOLFOK | NECKENMARKT | 0,75L – 55,00 | 0,1L – 9,30

TAUBE

2020 PINOT NOIR
SCHIEFER | EISENBERG | 0,75L – 110,00 | 0,1L – 18,30

ALPENGARNELE

2020 SAUVIGNON BLANC | RIED LADISBERG
HILLINGER | LEITHABERG | 0,75L – 59,00 | 0,1L – 9,80

ERFRISCHUNG

2022 APFEL ROSE | ALKOHOLFREI
OBSTHOF RETTER | STEIERERMARK | 0,75L – 39,00 | 0,1L – 7,00

RIB-EYE

2018 BLAUFRÄNKISCH | LEITHABERG
LICHTENBERGER GONZÁLEZ | LEITHABERG | 0,75L – 57,00 | 0,1L – 9,60

SCHOKOLADEN WALD

2019 SÜSSWEIN SEMILLON & SAUVIGNON BLANC | PETIT GUIRAUD
CHÂTEAU GUIRAUD | SAUTERNES | FRANKREICH | 0,05L – 9,00

WEINREISE WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 6 GÄNGE | EUR 70

FÜR 5 GÄNGE | EUR 52

FÜR 4 GÄNGE | EUR 42

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

-ESSKULTUR HERZSTÜCK MENÜ-

-SOMMER MENÜ-

-FINGERFOOD-
-AMUSE-BOUCHE-
-BROT-

GEBIRGSFORELLE

KOHLRABI | 22,00

EIERSCHWAMMERLGULASCH 2.0

SAUERRAHM | 23,00

TAUBE

FELSENBIRNE | 32,00

ALPENGARNELE

MORTADELLA | 32,00

-ERFRISCHUNG-

RIB-EYE

CAFÉ DE PARIS | 47,00

SCHOKOLADEN WALD

KAMILLE | 16,00

-PETIT FOURS-

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 130

MENÜ IN 5 GÄNGEN | EUR 115

(OHNE TAUBE)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 100

(OHNE TAUBE & ALPENGARNELE)

WIR ERLAUBEN UNS, PRO PERSON FÜR FINGERFOOD, AMUSE-BOUCHE, BROT,
ERFRISCHUNG & PETIT FOURS EUR 9 ZU BERECHNEN

-ESSKULTUR HERZSTÜCK SOMMER MENÜ 11.JULI BIS 18.OKTOBER-

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, während dieses Zeitraums unser Esskultur Herzstück Menü erneut als **Überraschungsmenü** zu genießen.

Gleiche Qualität, andere Gerichte.

Beachten Sie bitte, dass das Esskultur Herzstück **Überraschungsmenü** nur tischweise und auf Vorreservierung bestellt werden kann.

Wir bitten bei der Reservierung um Bekanntgabe, dass Sie das Esskultur Herzstück **Überraschungsmenü** genießen möchten. Auf Vorreservierung bieten wir Ihnen auf Wunsch ein vegetarisches Menü im selben Umfang an.

-SEBASTIAN JÖCHL-

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 Unterlechner von Beginn an mit einer Doppellehre gelernt. Danach ging er auf Entdeckungsreise: Seine Stationen waren renommierte Gourmet-hotels wie das Relais & Châteaux Tennerhof (4 Hauben & Koch des Jahres Stefan Lenz) in Kitzbühel, das Geniesserhotel Schalber oder der Quellenhof in Südtirol. **Heute ist er 29 Jahre alt, kehrt zu seinen Wurzeln zurück und ist heimgekommen, um zu bleiben.**

