

FINE-DINING HERZSTÜCK MENÜ

IM RESTAURANT ESSKULTUR

MITTWOCH - FREITAG | 18.00 - 20.00

-GETRÄNKEBEGLEITUNG-

-Auftakt-

2024 furmint | rosi schuster | 0,75L – 49 | 0,1L – 8,20
alkoholfrei rosé sekt | the ziro | alpdrinks | 0,1L – 7

-Wald & Wiese-

2022 grüner veltliner | maximum | hiedler | 0,75L – 79 | 0,1L – 12
alkoholfrei grapester – granatapfel | bründlmayer | 0,1L – 6,50

-Lamm-

2021 zweigelt | huat | andreas ziniel | 0,75L – 72 | 0,1L – 11,30
alkoholfrei schlehe – rosa pfeffer | sine vino | 0,1L – 8,90

-Leogang trifft Salzkammergut-

2021 chardonnay | kästenbaum | reinisch | 0,75L – 152 | 0,1L – 22
alkoholfrei prisecco cuvée 27 birne-gurke-quitte | jörg geiger | 0,1L – 9,30

-Simmentaler Duett-

2018 cuveé | grand cru | château fonroque | 0,75L – 137 | 0,1L – 19,80
alkoholfrei kittenberger vogel-kirsche | wachstums könig | 0,1L – 12,50

-Pre-Dessert-

alkoholfrei paradeiser – tonic | 0,1L – 4

-Versuchung-

2023 trockenbeerenauslese | vom salz | egermann | 0,375L – 43 | 0,05L – 7,5
alkoholfrei sparkling traubensaft | sternat-Lenz | 0,1L – 6,5

Getränkereise wie vorgeschlagen

Weinbegleitung 6 Gläser | 85

Weinbegleitung 5 Gläser | 74

Weinbegleitung 4 Gläser | 52

Alkoholfreie Begleitung 6 Gläser | 54

Alkoholfreie Begleitung 5 Gläser | 45

Alkoholfreie Begleitung 4 Gläser | 37

FINE-DINING-HERZSTÜCKMENÜ

-fingerfood-
-servus aus der küche-
-brot&butter-

-Auftakt-

forellen carpaccio | kohlrabi | buttermilch

-Wald & Wiese-

brennnessel ravioli | erbse | morchel

-Lamm-

geschmorte lammschulter | fermentierter mangold | fenchel
polenta | molke beurre blanc

-Leogang trifft Salzkammergut-

pochierter saibling | spargel | brunnenkressepüree
leoganger safran | kaviar

-Simmentaler Duett-

simmentaler beiried & geschmortes wangerl | schalotten | broccoli

-pre-dessert-

-Versuchung-

rhabarber joghurt mousse | weiße schokolade | sauerampfer

-petit fours-

Das ganze Menü in 6 Gängen | 159 | mit Weinbegleitung | 244

Menü verkürzt in 5 Gängen | 149 | mit Weinbegleitung | 223

(Ohne dem -Lamm- Gang)

Menü verkürzt in 4 Gängen | 139 | mit Weinbegleitung | 191

(Ohne dem -Lamm- und -Leogang trifft Salzkammergut- Gang)

-Im Menüpreis sind Fingerfood, Servus aus der Küche, Brot, Erfrischung & Petit fours inbegriffen-

-Unverträglichkeiten/ vegetarische alternativen müssen vorab bekannt gegeben werden-

-Alle Preise sind in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben angegeben-

-EVENT'S-

AUF DER SUCHE NACH DER PERFEKTEN LOCATION FÜR DEINE NÄCHSTE FEIER?

Ob Geburtstag, Weihnachtsfeier oder ein besonderer Abend mit deinen Liebsten. Bei uns bekommt jeder Anlass den passenden Rahmen. Von 2 bis 50 Personen finden wir die richtige Lösung für dein Event. Auf Wunsch kannst du das gesamte Hotel buchen.

Vom Speisen- und Getränkekonzept über die musikalische Darbietung bis hin zu
4.000 echten Rosen an der Decke,
wir übernehmen gerne Ihre gesamte Planung und Durchführung.

Egal, welchen Wunsch Sie haben – wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.
Gerne steht Ihnen Christian Unterlechner persönlich zur Verfügung.

E-Mail: anfrage@unterlechner.com

-GUTSCHEINE-

ICH WUSSTE NICHT, WAS ICH DIR SCHENKEN SOLL... ABER IMMER NOCH BESSER ALS SOCKEN

Möchten Sie Ihren Freunden oder Ihrer Familie eine besondere Gaumenfreude bereiten? Unsere Gutscheine sind jederzeit erhältlich – sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

-TEAM-

Küchenchef: Sebastian Jöchl, Souschefin: Sonja Reiter, Lehrling: Kevin Friedl

Abwasch: Jakob, Service: Christian & Janetta

Aushilfen: Nadja, Sabine & Rosemarie Unterlechner & Walter



Gault & Millau



falstaff

