



*Im Feinschliff zelebrieren wir zwei Wege des Genusses:*

### **Menü „Essenz“ (5 Gang)**

„Essenz“ steht für das, was das Feinschliff ausmacht – präzise Aromen, klare Linien und ehrliches Handwerk.

In diesem Menü verdichten wir unsere Handschrift auf das Wesentliche: fünf Gänge, klar komponiert und saisonal gedacht – der Ausdruck unserer Küche in ihrer reinsten Form.

### **Menü „Reise“ (9 Gang)**

„Die Reise“ lädt ein, sich auf eine kulinarische Entdeckung einzulassen – eine Entdeckung von Aromen, Texturen und Kontrasten.

Neun Gänge führen durch die Vielfalt unserer Küche, von feinen Nuancen bis zu kraftvollen Höhepunkten die unsere Handschrift in all ihren Facetten zeigt.

Hier geht es zur  
barrierefreien Version:



# Essenz

## 5-Gang Menü

### Brotkultur A/C/G & Gruß aus der Küche A/G/L/O

#### Bachsaibling A/C/D/G/L/O

Verjus • Schnittlauch • Schwarzer Knoblauch

Weinbegleitung: Wegeler • Riesling State Trocken Mosel 2024 • Oestrich-Winkel, D

#### Spargel Mosaik G/L/O/H

Bärlauch • Haselnuss • Estragon

Weinbegleitung: Polz • Sauvignon Blanc „Spiegel“ 2025 • Stass, STMK

#### Stör A/C/D/G/L/O

Topfen • Kürbiskern • Bergamotte

Weinbegleitung: Dorigo • Pinot Grigio DOC • Friaul-Julisch Venetien, IT

#### Kalbsschulterscherz A/C/G/L/O

Kipfler • Karotte

Weinbegleitung: Château Cos d'Estoumel • G d'Estoumel 2020 • Saint-Estèphe, FR

#### Amalfi Zitrone A/C/G/F/O

Valrhona Opalys 33% • Zitronen Melisse • Riesling

Weinbegleitung: Gebrüder Nittnaus • Eiswein Ex. 2022 • Gols, Bgld

### Leckerei aus der Patisserie A/C/G/H/O

5 Gang Menü	€ 74,00
Weinbegleitung	€ 25,00

# Reise

## 9-Gang Menü

### Brotkultur A/C/G & Gruß aus der Küche A/G/L/O

#### Bachsaibling A/C/D/G/L/O

Verjus • Schnittlauch • Schwarzer Knoblauch

Weinbegleitung: Wegeler • Riesling Slate Trocken Mosel 2024 • Oestrich-Winkel, D

#### Spargel Mosaik G/L/O/H

Bärlauch • Haselnuss • Estragon

Weinbegleitung: Polz • Sauvignon Blanc „Spiegel“ 2025 • Stass, STMK

#### Saure Suppe 2.0 A/C/G/L/O

Buchweizen • Sauerrahm

#### Stör A/C/D/G/L/O

Topfen • Kürbiskern • Bergamotte

Weinbegleitung: Dorigo • Pinot Grigio DOC • Friaul-Julisch Venetien, IT

#### Wachtel G/L/O

Pastinake • Zwetschke

Weinbegleitung: Girtan • Flora PN Ris. 2022 • Alto Adige, IT

#### Kalbsschulterscherzl A/C/G/L/O

Kipfler • Karotte

Weinbegleitung: Château Cos d'Estoumel • G d'Estoumel 2020 • Saint-Estèphe, FR

#### Schafsrohmilch A/C/G/L/O

Birne • Mandel

Weinbegleitung: Braunstein • Rosenquarz Bio 2023 • Purbach, Bgld

#### Gurke A/G/O

Basilikum • Joghurt

#### Amalfi Zitrone A/C/G/F/O

Valrhona Opalys 33% • Zitronen Melisse • Riesling

Weinbegleitung: Gebrüder Nittnaus • Eiswein Ex. 2022 • Gols, Bgld

### Leckerei aus der Patisserie A/C/G/H/O

9 Gang Menü € 109,00  
Weinbegleitung € 35,00

## ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Samstag

17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche: 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

### Wir bitten um Reservierung:

[feinschliff@asiaspa.at](mailto:feinschliff@asiaspa.at)

+43 (0) 664 88 58 4420



In der Au 1 • 8700 Leoben

+43 (0) 664 88 58 4420 • [feinschliff@asiaspa.at](mailto:feinschliff@asiaspa.at)

[www.restaurant-feinschliff.at](http://www.restaurant-feinschliff.at)

Allergenschlüssel über  
QR-Code ermitteln:

