



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:





5-Gang Menü

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

Gerauchte Forelle A/C/D/G/L/O

Essig Gurke • Topfen • Dill

Weinbegleitung: Lagler • Riesl. F Setzberg 2023 • Wachau, NÖ

Kaninchen A/C/G/L/O

Karotte • Pistazie

Weinbegleitung: Krispel • Grauburg. Straden Bio 2024 • Straden, STMK

Winter Kabeljau A/C/D/G/L/O

Rettich • Blutorange • Nussbutter

Weinbegleitung: Chateau Rahoul • Blanc Graves 2020 • FR

Bio Berg Weiderind A/C/G/L/O

Jerusalem Artischocke • Preiselbeere

Weinbegleitung: Terrazas los Andes • Malbec 2023 • AR

Elster Apfel A/C/G/O/H

Röstmilch • Holunderbeeren

Weinbegleitung: Ornellaia le Volte • Toscana IGT • IT

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

Gerauchte Forelle A/C/D/G/L/O

Essig Gurke • Topfen • Dill

Weinbegleitung: Lagler • Riesl. F Setzberg 2023 • Wachau, NÖ

Kaninchen A/C/G/L/O

Karotte • Pistazie

Weinbegleitung: Krispel • Grauburg. Straden Bio 2024 • Straden, STMK

Endiviensuppe A/C/G/L/O

Erdäpfel • Bauchspeck

Winter Kabeljau A/C/D/G/L/O

Rettich • Blutorange • Nussbutter

Weinbegleitung: Chateau Rahoul • Blanc Graves 2020 • FR

Jakob ohne Muschel G/L/O

„Feinschliff Signatur“

Weinbegleitung: Lageder • Pinot Noir Dolomiti IGT Bio 2023 • IT

Bio Berg Weiderind A/C/G/L/O

Jerusalem Artischocke • Preiselbeere

Weinbegleitung: Terrazas los Andes • Malbec 2023 • AR

Gösser Bierkäse A/C/G/L/O/H

Kaiser Alexander Birne • Haselnuss

Weinbegleitung: Rimapere • Sauvignon Blanc Marlborough 2024 • NZ od. Pfiff Bier

Zwergorange G/O/F

Ingwer • Molke

Elster Apfel A/C/G/O/H

Röstmilch • Holunderbeeren

Weinbegleitung: Ornellaia le Volte • Toscana IGT • IT

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

+43 (0) 664 88 58 4420



In der Au 1 • 8700 Leoben

+43 (0) 664 88 58 4420 • feinschliff@asiaspa.at

www.restaurant-feinschliff.at

Allergenschlüssel über
QR-Code ermitteln:

