



Bei uns ist Tradition nicht nur eine Zutat, sondern die Basis, auf der unser Küchenchef Raphael Schlager seine Menüs kreiert. Im Feinschliff servieren wir Ihnen Klassiker, die tief in der österreichischen Kochtradition verwurzelt sind und durch moderne Nuancen zu einem ganz neuen Erlebnis werden. Das gesamte Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Hier geht es zur  
barrierefreien Version:



# Menü

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

**Sonnenblumen Tarte** A/C/G/L/O

---

Buttermilch • Zitronenpfeffer

*Weinbegleitung: WG Jurtschitsch Platin Bio 2023 • Riesling • Langenlois, NÖ*

**Eierschwammerl** A/C/G/L/O

---

Dotter • Erdäpfel • Spinat

*Weinbegleitung: Domäne Wachau • Grüner Veltliner Federspiel 2023 Weissenkirchen • Dürnstein, NÖ*

**Arktischer See Saibling** D/G/L/O

---

Hanf samen • Brennessel • Apfel

*Weinbegleitung: WG Hack-Gebell • Weissburgunder DAC 2022 • Gamlitz, Stmk*

**Ochschwanzessenz** A/C/G/L/O

---

Teigtascherl • Liebstöckel

**Herz und Bries vom Kalb** A/C/G/L/O

---

Maisgrieß • Marille • Schnittlauchblüten

*Weinbegleitung: WG Gross • Morillion Ried Preschnigg 2020 • Ehrenhausen, Stmk*

**Lamm** G/H/L/O

---

Steirische Bohnen • Birne

*Weinbegleitung: Johanneshof Reinisch • Sankt Laurent 2020 Bio • Tattendorf, NÖ*

**Reblochon de Savoie** A/C/G/L/O

---

Blaue Traube • Sellerie

*Weinbegleitung: WG Gross • Rheinriesling Spätlese 2022 • Ehrenhausen, Stmk*

**Pfirsich** A/C/G/O/H/F

---

weiße Schokolade • Mandel • Rosmarin

*Weinbegleitung: WG Kracher • Beerenauslese 2020 • Illmitz, B*

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

Kombinieren Sie **vier, fünf oder sechs Gänge** aus unserem Menü:

**4 Gang Menü • € 64,00**

**5 Gang Menü • € 74,00**

**6 Gang Menü • € 84,00**

Dazu bieten wir zu jedem Gang eine exzellent abgestimmte **Weinbegleitung** an,  
die jedes Gericht perfekt ergänzt:

**4 Gang • 4 x 1/16 • € 20,00**

**5 Gang • 5 x 1/16 • € 25,00**

**6 Gang • 6 x 1/16 • € 30,00**

## 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:

