



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

## **Saibling** D/G/L/O/M

Rohne • Sauerrahm • Gin

Weinbegleitung: Dom. Wachau • Riesl. F Loibenberg 2024 • Dürnstein, NÖ

## **Freiland Ei** C/G/L/O

Vogerlsalat • Erdäpfel • Eierschwammerl

Weinbegleitung: Hack-Gebell • Weißburg. Südsteiermark DAC 2024 • Gamlitz, STMK

## **Kraftbrühe** A/C/G/L/O

gekochter Kalbsbeuschesel Strudel • Wurzelgemüse

## **Krautfleckerltascherl** A/C/G/L/O

Grammel • Kernöl

Weinbegleitung: Tegernseerhof • Gr. Veltl F Dürnstein Wachau DAC 2024 • Loiben, Wachau, NÖ

## **Zander** D/G/L/O

Muskatkürbis • Lauch • Kerbel

Weinbegleitung: Kendall Jackson • Chard. Vintners Reserve 2023 • Kalifornien, USA

## **Hirschkalb** G/H/L/O

Sellerie • Walnuss • Preiselbeer

Weinbegleitung: K+K Kirmbauer • Das Phantom 2022 • Deutschkreutz, B

## **Ziegenfrischkäse** A/C/G/L/O

Chicorée • Mandarine • Pistazie

Weinbegleitung: Laporte Sancerre • Le Rochay Aop Bio 2024 • Saint-Satur, FR

## **Zirbe** A/C/G/O/H

Baumkuchen • Cranberrys • Kastanie

Weinbegleitung: Velich • Sw Beerenauslese 2018 • Apleton, 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:

