

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.





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

#### Der Kürbis G/L/O/F

Orange · Kerbel

Weinbegleitung: Malat • Grüner Veltliner Crazy Creatures 2024 • Palt, NÖ

### Zwei von der Zwiebel A/C/G/L/O

Bergkäse · Gartenkresse

## Steinpilze Tascherl A/C/G/L/O

Asmonte · Petersilie

Weinbegleitung: Braunstein • Chardonnay Ried Felsenstein Bio 2024 • Purbach, B

## Zander Weißwurst A/C/D/G/L/M/O

Wirsing · Senf

Weinbegleitung: Ginglinger • Sylvaner Alsace AOC Bio 2022 • Eguisheim, FR

## "Liesingtaler Edelwels" A/C/D/G/L/O

Sellerie · Schwarzer Trüffel · Spinat

Weinbegleitung: Sattlerhof • Morillon Kapellenweingarten Bio 2022 • Gamlitz, STMK

#### Bauchlappen vom Bio Bergweiderind A/G/L/O

Bauernbrot · Holunderbeeren · fermentierter Pfeffer

Weinbegleitung: Gobelsburg • Pinot Noir Reserve 2021 • Gobelsburg, NÖ

#### Igor Bio Gorgonzola A/C/G/L/O

Baba aux vin · Birne

Weinbegleitung: Dr. Thanisch • Bernkasteler Riesling Kabinett Feinherb 2023 • Saarallee DE

# Steirische Hauszwetschke A/C/G/H/O

Haselnuss · Rosine

Weinbegleitung: Quinta de la Rosa • LBV Port • Pinhão, PT

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 × 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 +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:

