



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

Zander Ceviche D/G/L/O

Gurke • Fleischtomate • Radieschen

Weinbegleitung: Erwin Sabathi • Sauvignon Blanc Bio 2025 • Leutschach a.d. Weinstraße, STMK

Zucchini G/L/O

Ziegenfrischkäse • Löwenzahn • Buchweizen

Weinbegleitung: Direder • Grüner Veltliner Ried Schlossberg Wagram DAC 2025 • Wagram, NÖ

Lachsforelle D/G/L/O

Erbse • Salzzitrone • Brunnenkresse

Weinbegleitung: Prieler • Pinot Blanc Alte Reben Bio 2024 • Schützen am Gebirge, BGLD

Mangalitza Schwein A/G/L/H/O

Melanzani • Marille • Haselnuss

Weinbegleitung: Pitnauer • Bienenfresser Zweigelt Carnuntum DAC 2023 • Göttlesbrunn, NÖ

Ribisel Pofese A/C/G/O

Erdbeer • Sauerrahm

Weinbegleitung: Michael Auer • Eiswein Welschriesling 2016 • Höflein, NÖ

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

5 Gang Menü	€ 79,00
Weinbegleitung	€ 29,00

Reise

9-Gang Menü

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

Zander Ceviche D/G/L/O

Gurke • Fleischtomate • Radieschen

Weinbegleitung: Erwin Sabathi • Sauvignon Blanc Bio 2025 • Leutschach a.d. Weinstraße, STMK

Zucchini G/L/O

Ziegenfrischkäse • Löwenzahn • Buchweizen

Weinbegleitung: Direder • Grüner Veltliner Ried Schlossberg Wagram DAC 2025 • Wagram, NÖ

Kremstal Garnele D/G/L/O/R

Holunder • Kapuziner

Weinbegleitung: Neumeister • Gemischter Satz Bio 2024 • Straden STMK

Lachsforelle D/G/L/O

Erbse • Salzzitrone • Brunnenkresse

Weinbegleitung: Prieler • Pinot Blanc Alte Reben Bio 2024 • Schützen am Gebirge, BGLD

Milchziegenbeuschel A/C/G/L/O

Böhmische Knödel • Sauerrahm

Weinbegleitung: Alphart • Rotgipfler Rodauner Bio 2024 • Traiskirchen, NÖ

Mangalitzta Schwein A/G/L/H/O

Melanzani • Marille • Haselnuss

Weinbegleitung: Pitnauer • Bienenfresser Zweigelt Carnuntum DAC 2023 • Göttlesbrunn, NÖ

Camembert de Normandie A/C/G/H/L/O

Rhabarber • Walnussbrot

Weinbegleitung: Nuiton-Beaunoy • Pinot Noir Réserve Bourgogne 2021 • Beaune, FR

„Ned olles wos glänzt is Kaviar“ O

Schokolade • Kokos • Mango • Zitrone

Ribisel Pofese A/C/G/O

Erdbeer • Sauerrahm

Weinbegleitung: Michael Auer • Eiswein Welschriesling 2016 • Höflein, NÖ

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

9 Gang Menü € 119,00
Weinbegleitung € 39,00

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:

