



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

Goldforelle D/G/L/O

Kohlrabi • Traube • Kerbel

Weinbegleitung: Domäne Wachau • Grüner Veltl. Weissenkirchen 2025 • Dürnstein, Wachau, NÖ

Steinpilz alla Carbonara A/C/G/L/O

Feine Bandnudeln • Asmonte • Grüner Speck

Weinbegleitung: Gisperg J. • Weissburgunder Gestein Res 2022 • Teesdorf, Thermenregion, NÖ

Wels D/G/L/O

Spitzkraut • Apfel • Gerste

Weinbegleitung: Tement • Morillon Muschelkalk Bio 2023 • Ehrenhausen, STMK

Reh A/C/G/L/O/H

Kürbis • Holunderbeeren

Weinbegleitung: Domaine de la Baume • Terres de la Baume Syrah • Languedoc-Roussillon, FR

Kukuruz A/C/G/O

Quitte • Valrhona Ivoire

Weinbegleitung: Château Raymond-Lafon • CH. Raymond Lafon Sauternes 2019 • Bordeaux, FR

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

Goldforelle D/G/L/O

Kohlrabi • Traube • Kerbel

Weinbegleitung: Domäne Wachau • Grüner Veltl. Weissenkirchen 2025 • Dürnstein, Wachau, NÖ

Paradeiser Kraftsuppe A/G/L/O/F

Basilikum • Kapern

Steinpilz alla Carbonara A/C/G/L/O

Feine Bandnudeln • Asmonte • Grüner Speck

Weinbegleitung: Gispert J. • Weissburgunder Gestein Res 2022 • Teesdorf, Thermenregion, NÖ

Wels D/G/L/O

Spitzkraut • Apfel • Gerste

Weinbegleitung: Tement • Morillon Muschelkalk Bio 2023 • Ehrenhausen, STMK

Kalbszunge A/C/G/L/O/M

Eierschwammerl • Semmelknödel

Weinbegleitung: Kerschbaum • Blaufränkisch Hochäcker 2021 • Horitschon, BGLD

Reh A/C/G/L/O/H

Kürbis • Holunderbeeren

Weinbegleitung: Domaine de la Baume • Terres de la Baume Syrah • Languedoc-Roussillon, FR

Fourmet d'ambert A/G/L/O

Zwetschke • Roggen

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

„Ned olles was glänzt is Kaviar“ A/O

Kokos • Mango • Zitrone

Kukuruz A/C/G/O

Quitte • Valrhona Ivoire

Weinbegleitung: Château Raymond-Lafon • CH. Raymond Lafon Sauternes 2019 • Bordeaux, FR

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:

