

12 JAHRE RESTAURANT ESSKULTUR

BY UNTERLECHNER

-WEINREISE-

GEBIRGSFORELLE

2022 CHENIN BLANC | VOUVRAY LES TUFFES
MAISON DARRAGON | LOIRE | FRANKREICH | 0,75L – 41,00 | 0,1L – 7,00

ALPINE AUSTER

2022 ROSÉ | INTRA! THE WILD
KOLFOK | NECKENMARKT | 0,75L – 55,00 | 0,1L – 9,30

TAUBE

2020 PINOT NOIR
SCHIEFER | EISENBERG | 0,75L – 110,00 | 0,1L – 18,30

ALPENGARNELE

2020 SAUVIGNON BLANC | RIED LADISBERG
HILLINGER | LEITHABERG | 0,75L – 59,00 | 0,1L – 9,80

ERFRISCHUNG

2022 APFEL ROSE | ALKOHOLFREI
OBSTHOF RETTER | STEIERERMARK | 0,75L – 39,00 | 0,1L – 7,00

KALBSFILET

2018 BLAUFRÄNKISCH | LEITHABERG
LICHTENBERGER GONZÁLEZ | LEITHABERG | 0,75L – 57,00 | 0,1L – 9,60

RHABARBER

2019 SÜSSWEIN SEMILLON & SAUVIGNON BLANC | PETIT GUIRAUD
CHÂTEAU GUIRAUD | SAUTERNES | FRANKREICH | 0,1L – 15,00

WEINREISE WIE VORGESCHLAGEN

FÜR 6 GÄNGE | EUR 76

FÜR 5 GÄNGE | EUR 58

FÜR 4 GÄNGE | EUR 48

ALLE PREISE SIND IN EURO UND INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN STEUERN UND ABGABEN ANGEZEIGT

-ESSKULTUR HERZSTÜCK MENÜ-

-FRÜHSOMMER MENÜ BIS 10.JULI-

-FINGERFOOD-
-AMUSE-BOUCHE-
-BROT-

GEBIRGFORELLE

KOHLRABI | 22,00

ALPINE AUSTER

BRUNNENKRESSE | 23,00

TAUBE

BÄRLAUCH | 32,00

ALPENGARNELE

MORTADELLA | 32,00

-ERFRISCHUNG-

KALBSFILET

à la WELLINGTON | 47,00

RHABARBER

POPCORN | 16,00

-PETIT FOURS-

MENÜ IN 6 GÄNGEN | EUR 115

MENÜ IN 5 GÄNGEN | EUR 100

(OHNE TAUBE)

MENÜ IN 4 GÄNGEN | EUR 85

(OHNE TAUBE & ALPENGARNELE)

WIR ERLAUBEN UNS, PRO PERSON FÜR FINGERFOOD, AMUSE-BOUCHE, BROT,
ERFRISCHUNG & PETIT FOURS EUR 10 ZU BERECHNEN

-ESSKULTUR HERZSTÜCK FRÜHSOMMER MENÜ 1. MAI BIS 10.JULI-

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, während dieses Zeitraums unser Esskultur Herzstück Menü erneut als **Überraschungsmenü** zu genießen.

Gleiche Qualität, andere Gerichte.

Beachten Sie bitte, dass das Esskultur Herzstück **Überraschungsmenü** nur tischweise und auf Vorreservierung bestellt werden kann.

Wir bitten bei der Reservierung um Bekanntgabe, dass Sie das Esskultur Herzstück **Überraschungsmenü** genießen möchten. Auf Vorreservierung bieten wir Ihnen auf Wunsch ein vegetarisches Menü im selben Umfang an.

-SEBASTIAN JÖCHL-

Kochen nach dem kategorischen Imperativ:

Kochen ist die wohl kurzweiligste und romantischste Kunst überhaupt. Von Beginn an dem Untergang durch ihren Verzehr geweiht. Deshalb sollte man die Kochkunst auch von Anfang bis Ende zelebrieren und genießen! Dabei stets den individuellen Geschmack im Fokus haben, Trends mal Trends sein lassen und das eigene Können stetig weiterentwickeln mit einer ordentlichen Portion Respekt und Tradition. Offensinnig für allerlei Geschmäcker, bleiben Lebensmittel aus dem Alpenraum stets die Hauptzutaten.

Das Kochhandwerk hat Küchenchef Sebastian Jöchel damals bei uns im Geniesserhotel Unterlechner von Beginn an mit einer Doppellehre gelernt. Danach ging er auf Entdeckungsreise: Seine Stationen waren renommierte Gourmet-hotels wie das Relais & Châteaux Tennerhof (4 Hauben & Koch des Jahres Stefan Lenz) in Kitzbühel, das Geniesserhotel Schalber oder der Quellenhof in Südtirol. **Heute ist er 29 Jahre alt, kehrt zu seinen Wurzeln zurück und ist heimgekommen, um zu bleiben.**

-SELBST GETÖPFERT-

Seit Frühjahr 2020 töpft Christian Unterlechner einige unserer Teller selbst. Jeder Teller wurde mit viel Liebe und Herzblut für euch gemacht.

