



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.

Menü

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

Lachsforelle C/D/G/O

kalte Vorspeise

Kohlrabi • Junglauch • Kräutersalat

Schafsfrischkäse Raviolo A/C/G/L

warme Vorspeise

Chicorée • Walnuss

Erdäpfelsuppe A/C/G/L/O

Suppe

Bärlauch • Dotter

Spargel C/G/L/O

Zwischengang

Lardo • Schnittlauch • Nussbutter

Wurzelfisch vom Liesingtaler Edelwels A/C/D/G/L/O

Hauptgang

Buchtel • Wurzelgemüse • Paprika

„Das Strohschwein“ A/C/G/L/O

Hauptgang

Kraut • Brezel

Frühlingstorte A/C/G/O

Dessert

Rhabarber • Zitrone • Sauerrahm

Rotschmierkäse „Epoisses Germain“ A/C/G/L/O

Käse

Betrunkener Brioche • Johannisbeere

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

+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:

