

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Weißer Spargel
Kaviar | Wildkräuter

aus der Magnumflasche ausgeschenkt:
2022 Welschriesling | vom Kalk | Prieler & Koblinger | Leithaberg

Brust von der Dolomitenente
grüner Spargel | Frühkraut Roulade

2019 Saumur Rouge | Cabernet Franc | La Ripaille | Stater West | Loire

Gereifte Alternative:

1996 Sammarco | CS, SG, ME | Rampolla | Toskana Aufpreis: € 8,-

Marille
Mandel | Fichtenwipfel

2023 Pore Authentique | Birnenschaumwein | E. Borgelet | Normandie

Fine Dining

by Hansi Treichl

Es ist mir ein Bedürfnis die besten österreichischen Produkte in Verbindung mit den jeweiligen Jahreszeiten auf den Teller zu bringen. Seit jeher ist die Wertschätzung gegenüber unseren heimischen Produzenten und deren Produkten so groß, dass es mein erklärtes Ziel ist, diese Produkte als Hauptdarsteller in Szene zu setzten und mit kleinen internationalen Einflüssen zu ergänzen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen besonderen kulinarischen Abend.

Ihr Hansi Treichl

Sie vertrauen uns,
wir vertrauen:

Fichtenwipfel: Alpbacher Wälder

Milchprodukte: Heumilch Sennerei Reith

Goldstück | Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Alpengarnele: Thaur

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Kaviar: Walter Grill Salzburg

Dolomitenente: Dolomitengans Osttirol

Spargel: Marchfeld

Vulcano Schinken: Steiermark



Speziell für unsere Autofahrer: In unserer „Autofahrer-Weinbegleitung“ bereiten wir Ihnen pro Gang einen Probeschluck des empfohlenen Weines vor.

Menüpreis 3-Gang € 75,00 || Weinfolge € 40,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 23,00

Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.