

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Weißer Waller
Alpengarnele | Karotte

2020 Neuburger | Brotschirm | M. Resch | Wien | Wachau

Reife Alternative: 2013 Chablis | 1er Cru Vallions | Daniel Etienne Defaix | Chablis | Aufpreis: € 8,-

Tomate
Erdäpfel

2022 Nebbiolo Langhe | Trediberri | Piemont

Huchen
Salatherzen

2020 Saumur Blanc | Stater West | Loire

Reife-Riesling Variante: 2015 Riesling | Ried Steinertal Smaragd | F.X. Pichler | Wachau | Aufpreis: € 9,-

Berglamm
Kerbelknolle | Artischocke

2021 Blaufränkisch | Ried Alter Berg 30 Jahre Genießerhotels Jubiläumsfüllung | G. Heinrich | Leithaberg

Burgunder Alternative: 2014 Gevrey-Chambertin | V.V Mes Favorites | A. Burguet | Burgund | Aufpreis: € 10,-

Mohn
Zwetschke

2023 Eiswein | E. Triebaumer | Rust

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 setzen 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:**

Molkerei Produkte: Erlebnis Sennerei Zillertal

Zwetschke: Tirol

Alpengarnele: Hall in Tirol

Gemüse | Obst: Kinzachhof Thaur

Huchen: Ötztaler Quellfische

Berglamm: Mattigtal Oberösterreich

Waller: Gut Dornau



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

Menüpreis 5-Gang € 115,00 || Weinfolge € 61,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 34,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.