

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Saibling Dry Aged
Rübgemüse | Sellerie

2022 Anjou Blanc | Chenin Blanc | T. Boudignon | Loire

Karfiol
Miso | Ziegenfrischkäse
2022 Chardonnay | Wasenhaus | Baden

Skrei Loin
Chicorée | Walnuss

2024 Cerasuolo d'Abruzzo | Le Cine | Montepulciano | De Fermo | Abruzzen

Duett vom Jungrind
Wurzelgemüse | Perlzwiebel

Auf Wunsch: Stör Kaviar Walter Grüll 30g Aufpreis: € 75,-
2019 Syrah | Dorli | Muhr | Carnuntum

Rhône Alternative: 2012 Côte Rôtie | Classique Ampodium | R. Rostaing | Rhône Aufpreis: € 5,-

Birne
Nougat | Thymian
2023 Eiswein | GV WR | 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:

Walnuss: Böglerhof Garten

Rindfleisch: Alpbacher Bergbauernfleisch

Salbling: Fischzucht Moser Zillertal

Molkerei Produkte: Erlebnis Sennerei Zillertal

Gemüse | Obst: Kinzachhof Thaur

Pilze: Tyrol Pilz Thaur

Ziegenfrischkäse: Käsemacher Oberösterreich



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 € 68,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 37,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.