

# Fine Dining

## by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Saibling Dry Aged

Rübensgemüse | Sellerie | Kaviar

2023 Anjou Blanc | Chenin Blanc | T. Boudignon | Loire

\*\*\*

Karfiol

Miso | Ziegenfrischkäse

2023 Chardonnay | Wasenhaus | Baden

\*\*\*

Zander

Zwiebel | Schwarzwurzel

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

\*\*\*

Perlhuhn

Pastinake | Kürbis

2017 Langhe Rosso | Nebbiolo | Roagna | Piemont

Burgunder Alternative:

2014 Gevrey Chambertin | Mes Favorites Vieilles Vignes | A. Burguet | Burgund | Aufpreis: € 10,00

\*\*\*

Karotte

Eierlikör

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 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:

**Saibling:** Fischzucht Moser Zillertal

**Molkerei Produkte:** Erlebnis Sennerei Zillertal

**Gemüse | Obst:** Kinzachhof Thaur

**Pilze:** Tyrol Pilz Thaur

**Kaviar:** Walter Grüll Salzburg

**Ziegenfrischkäse:** Käsemacher Oberösterreich

**Zander:** Böhmerwald 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.