Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

***

Flussbarsch
Topinambur | Rote Rübe
2023 Sauvignon Blanc | Blaue Libelle | A. Tscheppe | Südsteiermark

***

Steinpilz
Knollensellerie
2025 Cabernet Franc | Jour de Soif | Domaine du Bel Air | Loire

***

Berglamm
Saubohne | Petersilie
2022 Côtes du Rhône | F. Balthazar | Rhône

***

Dolomitengans
Blaukraut | Erdäpfel
2020 Volnay | 1er Cru Champans | J. Voillot | Burgund

***

Felchlin Schokolade
Zwetschke | Walnuss
Tawny Port | 20 Years Pld | Dow´s | Douro Tal

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:

Steinpilz: Alpbacher Wälder
Zwetschke & Apfel: Alpbach
Molkereiprodukte: Erlebnis Sennerei Zillertal | Heumilchsennerei Reith
Berglamm: Tirol
Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur
Seesaibling: Ötztaler Quellfische
Flußkrebs: Gut Dornau
Dolomitengans: Dolomitengans

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 € 70,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 39,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.