

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Saibling Dry Aged

Rübensgemüse | Sellerie | Kaviar

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

Karfiol

Miso | Ziegenfrischkäse

2022 Chardonnay | Wasenhaus | Baden

Zander

Zwiebel | Schwarzwurzel

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

Erdäpfelgnocchi

braune Butter | Pilze

2021 Teroldego | Foradori | Trentino

Perlhuhn

Pastinake | Kürbis

2017 Langhe Rosso | Nebbiolo | Roagna | Piemont

Gurke

Joghurt | Olivenöl

2024 Riesling | Kabinett Piesporter Goldtröpfchen | Max Kilburg | Mosel

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 7-Gang € 135,00 || Weinfolge € 88,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 47,00

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