

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Flussbarsch

Topinambur | Rote Rübe

2023 Sauvignon Blanc | Blaue Libelle | A. Tscheppa | Südsteiermark

Steinpilz

Knollensellerie

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

Berglamm

Saubohne | Petersilie

2022 Côtes du Rhône | F. Balthazar | Rhône

Seesaibling | Flußkrebs

Mangold | Karotte

2023 Riesling | Reid Kirchensteig | Geyerhof | Kremstal

Dolomitengans

Blaukraut | Erdäpfel

2020 Volnay | 1er Cru Champans | J. Voillot | Burgund

Apfel

Buttermilch

2024 Riesling | Piesporter Goldtröpfchen Kabinett | Kilburg | Mosel

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 7-Gang € 135,00 || Weinfolge € 92,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 52,00

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