

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

Gruß aus der Küche

Wurzelgemüse

Berggranat / Rucola

Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Rucola: Bögler's Kräuterschrank

2021 Roter Veltliner / Mordthal / J. Fritz / Wagram

Skrei

Mangold / Erdäpfel

Mangold: Salzburg

Erdäpfel: Kinzachhof Thaur

2020 Rotgipfler / Ried Tagelsteiner / Stadelmann / Thermenregion

Duett vom Jungrind

Pilze / Perlzwiebel / Mais

Jungrind: Thomas Kostenzer Alpbach

Pilze: Tyrolpilz Thaur

Blaufränkisch Battle (je 5 cl):

2013 Blaufränkisch / Ried Spitzerberg/Trapl / Carnuntum vs. 2010 Blaufränkisch / Diabas / Jalits / Eisenberg

Big Blaufränkisch Battle (je 5 cl), Aufpreis: € 10,-:

2012 Blaufränkisch / Neckenmarkt Alte Reben / Moric / Mittelburgenland vs.

2013 Blaufränkisch / Ried Point / Kollwentz / Leithaberg

Germknödel

Mohn: Waldviertel Oberösterreich

N.V. Sherry / Isabela Cream / Valdespino / Andalusien

Speziell für unsere Autofahrer: In unserer „Autofahrer-Weinbegleitung“ bereiten wir Ihnen pro Gang einen Probeschluck des empfohlenen Weines vor.

Menüpreis 4-Gang € 75,00 // Weinbegleitung € 43,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 26,00

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