

# 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

\*\*\*

### Wagyu

#### Eierschwammerl / Kürbiskern

Eierschwammerl: Wälder rund um Alpbach

2021 Sauvignon Blanc / Ried Poharnig / E. Sabathi / Südsteiermark

Upgrade:

2017 Sauvignon Blanc / Ried Steinmühle Methusalemreben / Kollwentz / Leithaberg € 8,-

\*\*\*

### Stör

#### Artischocke / Knollensellerie

Stör: Steiermark, Knollensellerie: Kinzachhof Thaur

2018 Viognier / Hardegg / Weinviertel

Upgrade:

2016 Riesling / Hohenmorgen G.C. / Bürklin-Wolf / Pfalz € 12,-

\*\*\*

## Variation von der Taube und der Dolomitenente

### Kerbelknolle / Spinat

Dolomitenente: Osttirol

2018 Le Grand Clos / Château de Villeneuve / Loire

\*\*\*

### Topfen

#### Cassis / Thymian

Topfen: Erlebnis Sennerei Zillertal

2021 Riesling / Felseneck Spätlese Goldkapsel / Schäfer Fröhlich / Nahe

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 € 27,00

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