

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Zander

Apfel | Tomate

2023 Riesling | Federspiel aus den Gärten | Nikolaihof | Wachau

Spinat

Pinienkerne | Portobello

2020 Cabernet Franc | Frettnr | Weninger Pincszet | Ungarn

Naturwein Alternative:

2019 EX Vero III | SB, CHD | Werlitsch | Südsteiermark | Aufpreis € 8,-

Stör

Wildkräuter | Kren

2022 Petit Manseng | Le petit Man sang | G. + R. Triebaumer | Rust

Gereifte Alternative:

2015 Riesling | Smaragd Ried Steinertal | FX Pichler | Wachau | Aufpreis € 10,-

Reh

Frühkraut | Perlzwiebel

2023 St. Joseph | Babylone | Cecillon | Rhône

Gereifte Alternative:

2012 Côte Rôtie | Classique Ampodium | R. Rostaing | Rhône | Aufpreis € 7,-

Rhabarber

Karamell | Schokolade

2022 Vouvray Liqueureux | Petrole | Alexandre Giquel | Loire

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:

Reh: Jagdgemeinschaft Alpbach

Molkerei Produkte: Heumilch Sennerei Reith | Erlebnis Sennerei Zillertal

Stör: Fischzucht Moser Zillertal

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Kaviar: Walter Güll Salzburg

Spargel: Marchfeld

Zander: Böhmerwald Oberösterreich



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 € 58,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 33,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.