

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Hirschrücken

Preiselbeer | Schwarzwurzel

2022 Cabernet Franc | Kapitel I | Tschida | Neusiedlersee

Störfilet

Kaviar | Kerbelknolle

2019 Malterdinger Weiß | CHD, WB | Bernhard Huber | Baden | Deutschland

Kalbsbries

Kürbis | Schalotte

2020 Sauvignon Blanc | Ried Steinmühle Methusalemreben | Kollwentz | Leithaberg
Naturwein Alternative: 2019 Ex Vero III | SB, CHD | Werlitsch | Südsteiermark Aufpreis: € 4,-

Dolomitengans

Blaukraut | Erdäpfel

2019 Blaufränkisch | Ried Ratschen 90 Jahre Jubiläumsfüllung | Wachter-Wiesler & Böglerhof |
Eisenberg & Alpbach

Gereifte Syrah-Alternative: 2012 Côte Rôtie | Classique Ampodium | R. Rostaing | Rhône Aufpreis: € 6,-

Moosbeere

Haselnuss | Steinpilz

Sparkling Tea | Rød | Copenhagen Sparkling Tea Company

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 setzen 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:

Holunder: Böglers Garten

Moosbeeren: Alpbacher Wälder

Pilze: Alpbacher Wälder | Tyrolpilz

Milchprodukte: Heumilch Sennerei Reith

Goldstück | Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Stör | Kaviar: Walter Grüll Salzburg

Vulcano Schinken: Steiermark



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

Menüpreis 5-Gang € 105,00 || Weinfolge € 77,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 41,00

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