

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Dry aged Rinderrücken
Kaviar | Karfiol

2022 Cabernet Franc | Kapitel I | Tschida | Neusiedlersee

Flusskrebs
Forelle | Tomate | Radieschen

2023 Muscadet | Fief de Chaintre | Jean Baptiste Hardy | Loire

Kalbsbries
Kürbis | Schalotte

2017 Sauvignon Blanc | Ried Steinmühle Methusalemreben | Kollwentz | Leithaberg
Naturwein Alternative: 2019 Ex Vero III | SB, CHD | Werlitsch | Südsteiermark Aufpreis: € 4,-

Duett vom Reh
Pilze | Pastinake

2019 Blaufränkisch | Ried Ratschen 90 Jahre Jubiläumfüllung | 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

Reh: Franz Moser Alpbach

Pilze: Alpbacher Wälder | Tyrolpilz

Milchprodukte: Heumilch Sennerei Reith

Goldstück | Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Forelle: Ötztaler Quellfische

Kaviar: Walter Grüll Salzburg

Vulcano Schinken: Steiermark

Flusskrebs: Gut Dornau



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.