

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Wagyu

Wurzelgemüse | Kernöl

2024 Cerasuolo d'Abruzzolo | Le Cince | Da Fermo | Abruzzien

Zander

Miso | Zwiebel

2023 Exceptional Harvest | Pedro Ximénez | Ximénez-Spinola | Andalusien

Steinpilz

Knollensellerie

2025 Jour de Soif | Cabernet Franc | Domain du Bel Air | Loire

Hirsch

Haselnuss | Butternutkürbis

2021 Blaufränkisch | Ried Alter Berg Genießerhotel-Edition | Heinrich | Leithaberg

Gereifte Alternative:

2012 Côte Rôtie | Classique Ampodium | R. Rosating | Rhône | Aufpreis € 8,-

Blütenhonig

Mirabelle

2023 Eiswein | GV, WR/E. Triebaumer | Rust

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:

Blütenhonig: Franz Larch Alpbach

Steinpilz: Alpbacher Wälder

Molkereiprodukte: Erlebnis Sennerei Zillertal | Heumilchsennerei Zillertal

Stör: Fischzucht Moser Aschau

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Hirsch: Tirol

Wagyu: Hartl Wagyu Familie Koller

Zander: Böhmerwald Fisch



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 € 64,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 35,00

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