

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Flusskrebs

Forelle | Tomate | Radieschen

2020 Neuburger | Brotschirm | M. Resch | Wien | Wachau

Naturwein-Alternative: 2019 Ex Vero III | SB, CHD | Werlitsch | Südsteiermark Aufpreis: € 7,-

Dry aged Rinderrücken

Karfiol

N.V. Silver | Extra Brut | Andre Clouet | Champagne

Germknödel

Eierschwammerl | Sommertrüffel

2022 Barbera d'Alba | Aves | Burlotto | Piemont

Burgunder Alternative: 2014 Gevrey Chambertin | Mes Favorites V.V. | Burguet | Burgund Aufpreis: € 14,-

Bergseesaibling

Erdäpfel | Birne

2016 Riesling | Federspiel Late Release | Nikolaihof | Wachau

Smaragd Alternative: 2015 Riesling | Smaragd Ried Steinertal | F.X. Pichler | Wachau Aufpreis: € 9,-

Variation vom Reh

Pilze | Spinat

2018 Sankt Laurent | Ried Holzspur | Johanneshof-Reinisch | Thermenregion

Gereifte Alternative: 1996 Sammarco | SG, CS, ME | Rampolla | Toskana Aufpreis: € 9,-

Holunder

Apfel | Gurke

2023 Paire Authentique | Birnenschaumwein | E. Borgelet | Normandie

Sacher 2.0

2009 Schilfwein | Muskat Ottonell | Tschida | Neusiedlersee

Sauternes-Alternative: 2007 Château Rieussec | Sauternes | Bordeaux Aufpreis: € 5,-

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:

Holunder: Böglers Garten

Reh: Franz Moser Alpbach

Pilze: Alpbacher Wälder | Tyrolpilz

Eierschwammerl: Alpbacher Wälder

Milchprodukte: Heumilch Sennerei Reith

Goldstück | Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Forelle | Bergseesaibling: Öztaler Quellfische

Flusskrebs: Gut Dornau

Vulcano Schinken: Steiermark



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

Menüpreis 7-Gang € 125,00 || Weinfolge € 89,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 48,00

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