

# Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

**Weißer Spargel**  
**Kaviar | Wildkräuter**

aus der Magnumflasche ausgesetzt:  
2022 Welschriesling | vom Kalk | Prieler & Koblinger | Leithaberg

\*\*\*

**Filet vom Zander**  
**rote Rübe | Kresse**

2022 Sauvignon Blanc | Tannenberg | Manincor | Südtirol

Naturwein-Alternative:

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

\*\*\*

**Erdäpfel | Pilze**

2021 Barbera d' Asti | Cá di Pian | La Spinetta | Piemont

\*\*\*

**Spanferkelbauch**

**Karotte | Topinambur**

2022 Rotgipfler | Ried Tagelsteiner | Stadlmann | Thermenregion

\*\*\*

**Brust von der Dolomitenente**

**grüner Spargel | Frühkraut Roulade**

2019 Saumur Rouge | Cabernet Franc | La Ripaille | Stater West | Loire

Gereifte Alternative:

1996 Sammarco | CS, SG, ME | Rampolla | Toskana   Aufpreis: € 8,-

\*\*\*

**Erdbeere**

**schwarzer Pfeffer | Heumilch**

2017 Riesling | Hirsch | Hirsch | Kamptal

\*\*\*

**Marille**

**Mandel | Fichtenwipfel**

2023 Pore Authentique | Birnenschaumwein | E. Bordelet | Normandie

# 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:

**Fichtenwipfel:** Alpbacher Wälder

**Pilze:** Alpbacher Wälder | Tyrolpilz

**Milchprodukte:** Heumilch Sennerei Reith

**Goldstück | Berggranat:** Erlebnis Sennerei Zillertal

**Alpengarnele:** Thaur

**Obst | Gemüse:** Kinzachhof Thaur

**Kaviar:** Walter Grüll Salzburg

**Dolomitenente:** Dolomitenengans Osttirol

**Spargel:** Marchfeld

**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 € 84,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 45,00

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