

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Gemüsegarten

2024 G´mischter | Gemischter Satz | 18AR | Antrag & Reither | Thermenregion

Hirsch

Wilder Karfiol

2024 Le Cince | Cerasuolo d´Abruzzo | Da Fermo | Abruzzen

Seesaibling

Erbse

2023 Sauvignon Blanc | Tannenberg | Manincor | Südtirol

Paprika

Tomate

2025 Bourgueil | Jour de Soif | Domaine du Bel Air | Loire

Wagyu

Eierschwammerl | Süßkartoffel

2022 Syrah | Anarchie | Kolfok | Mittelburgenland

Gereifte Alternative:

2012 Côte Rôtie | Classique Ampodium | R. Rostaing | Rhône | Aufpreis € 9,-

Birne

Sauerrahm | Zirbe

2023 Poire Authentique | Birnenschaumwein | E. Bordelet | Normandie

Kirsche

Vanille | Mohn

2021 Riesling | Auslese | Salomon-Undhof | Kremstal

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:

Kirsche: Böglers Garten

Zirbe: Alpbacher Wälder

Seesaibling: Fischzucht Moser Aschau

Molkereiprodukte: Heumilchsennerei Reith | Erlebnis Sennerei Zillertal

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Wagyu: Tirol

Hirsch: Österreich



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

Menüpreis 7-Gang € 135,00 || Weinfolge € 84,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 45,00

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