

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

Gruß aus der Küche

Kürbis

Schafsfrischkäse / Tomate

Kürbis: Kinzachhof Thaur / Schafsfrischkäse: Kammerlander Westendorf
2019 Ex Vero II / SB, CHD / Werlitsch / Südsteiermark

Heilbutt

Lauch / Dinkel

Lauch: Kinzachhof Thaur / Dinkel: Oberösterreich
2021 Viognier / "V" / Hardegg / Weinviertel

Rotwild

Portulak / Sellerie

Rotwild: Tirol / Sellerie: Kinzachhof Thaur
2017 Syrah / Dorli Muhr / Carnuntum

Moosbeer

Walnuss / Heu

Moosbeeren: Alpbacher Wälder
Aus der Magnumflasche: 2013 Ramandolo / Verduzzo Friulano / Anna Berra / Friaul

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

Menüpreis 4-Gang € 75,00 // Weinbegleitung € 47,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 26,00

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