

# 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

...

### Zander

#### Radieschen / Apfel

Radieschen & Apfel: Tirol

*2016 Neuburger / Brotschirm / M. Resch / Wien / Wachau*

...

### Wachtelbrust

#### Cannelloni / Blaukraut

Blaukraut: Kinzachhof Thaur

*2015 Teroldego / Foradori / Foradori / Trentino*

...

### Erdäpfel / gebrannter Käse

Erdäpfel: Kinzachhof Thaur, Käse: Erlebnis Sennerei Zillertal

*2022 Roter Veltliner / Ried Ungut / Mantlerhof / Kremstal*

...

### Variation vom Milchkalb

#### Brokkoli / Süßkartoffel

Milchkalb: Tirol

*2011 Rioja Reserva / Vina Tondonia / Lopez de Heredia / Rioja*

*Ein Schlucker 1 Bris-Wein:*

*2011 Grüner Veltliner / Ried Loiserberg Kellerreserve / Bründlmayer / Kamptal Aufpreis: € 8,00*

...

### Nashi Birne / Walnuss / Karamell

Walnuss: Böglerhof Garten

*2022 Poiré Authentique / Eric Bordelet / Normandie*

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

Menüpreis 5-Gang € 105,00 // Weinfolge € 60,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 34,00

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