

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

...

Lachsforelle

Karotte / Alpenkaviar

Lachsforelle: Öztaler Quellfische / Karotte: Kinzachhof Thaur / Alpenkaviar: Oberösterreich

2021 Neuburger / Lichtenberger-Gonzales / Leithaberg

...

Steinpilz-Schlutzkrapfen

Süßkartoffel

Steinpilz: Alpbacher Wälder

2017 Barolo / Del Comune di Barolo / Scarzello / Piemont

...

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

...

Zwetschke

Honig / Alpkäse

Zwetschke: Tirol / Honig: Franz Larch Alpbach / Alpkäse: Genussbunker Südtirol

N.V. Contrabandista / Sherry Medium Dry / Valdespino / Andalusien

...

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 7-Gang € 105,00 // Weinfolge € 79,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 44,00

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