

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 setzen 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

Skreimedaillon

Schwarzwurzel / Erbse

Kaviar auf Wunsch: 10g Alpenkaviar Ruthenus Aufpreis: € 25,00

Schwarzwurzel: Österreich

2019 Albarino / Castineiro / E. Pomares / Rias Beixas

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 'l Bris-Wein:

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

Urkarotte / Dinkel

Urkarotte: Österreich

2017 Ramandolo / Giovanni Dri / Friaul

Nashi Birne / Walnuss / Karamell

Walnuss: Böglhof Garten

2022 Poiré Authentique / Eric Bordalet / Normandie

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 € 85,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 45,00

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