

# Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Freilandente  
Karotte / Mais

*2023 Exceptional Harvest / Pedro Ximénez-Spinola / Andalusien*

\*\*\*

Duett vom Stör  
Alpengarnele / Karfiol / Ravioli

*2018 Riesling / Smaragd Ried Schütt / Knoll / Wachau*

\*\*\*

Kürbis  
Hagebutte / Nougat

*2019 Zierfandler / Auslese / Stadlmann / Thermenregion*

# 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**

Sie vertrauen uns,  
wir vertrauen:

**Kräuter:** Bögler's Kräutergarten

**Alpengarnele:** Alpengarnele Hall in Tirol

**Gemüse:** Kinzachhof Thaur

**Stör:** Alpenkaviar Oberösterreich

**Freilandente:** Steiermark



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

Menüpreis 3-Gang € 75,00 // Weinfolge € 38,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 21,00  
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.