

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Lachsforelle

Frischkäse / Ochsenherztomate

2016 Riesling / Federspiel Late Release / Nikolaihof / Wachau

Upgrade:

2007 Riesling / Steinriesler / Nikolaihof / Wachau Aufpreis: € 6,-

Duett vom Berglamm

Erdäpfel / Rübengemüse

2017 Pinot Noir / Ried Holzspur / Johanneshof-Reinisch / Thermenregion

Upgrade:

2015 Blaufränkisch / Ried Spitzerberg / D. Muhr / Carnuntum Aufpreis: € 8,-

Buttermilch

Mandarine / 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:

Frischkäse: hausgemacht

Buttermilch: Heumilch Sennerei Reith

Gemüse / Erdäpfel: Kinzachhof Thaur

Lachsforelle: Raimund Mrak Öztaler Quellfische

Berglamm: Oberösterreich



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 € 37,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 21,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.