

# Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Huchen

Fenchel | Erbse

2017 Riesling | Ried Grillenparz | Stagard | Kremstal

\*\*\*

Dolomitenente

Blaukraut | Weizengriß

2015 Blaufränkisch | Ried Spitzerberg | J. Trapl | Carnuntum

Upgrade:

2015 Blaufränkisch | Ried Spitzerberg | D. Muhr | Carnuntum Aufpreis: € 9,00

\*\*\*

Zwetschke

Vanille | Haselnuss

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:

**Gemüse:** Kinzachhof Thaur

**Huchen:** Raimund Mrak Öztaler Quellfische

**Dolomitenente:** Osttirol

**Alpenkaviar:** 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.