

# Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Variation vom Milchkalb

Erbsen / Berggranat

*2021 Mâcon-Verzé / Joules Desjourneys / Burgund*

\*\*\*

Taube

Eierschwammerl / Topinambur

*2014 Blaufränkisch / Ried Ratschen / Wachter-Wiesler / Eisenberg*

*Upgrade:*

*2013 Blaufränkisch / Ried Point / Kollwentz / Leithaberg*

*Aufpreis: € 7,00*

\*\*\*

Marille

Joghurt / Macaron

*2021 Riesling / Felseneck Spätlese Goldkapsel / Schäfer-Fröhlich / Nahe*

# 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:

**Eierschwammerl:** Alpbacher Wälder

**Joghurt:** Heumilch Sennerei Reith

**Berggranat:** Erlebnis Sennerei Zillertal

**Milchkalb:** Tirol



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

Menüpreis 3-Gang € 75,00 // Weinfolge € 36,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 20,00

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