

# 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,-*

\*\*\*

Topinambur

Pilze / Mangold

*2019 Vernatsch / Campill / Pranzegg / Südtirol*

\*\*\*

Zanderfilet

Petersilienwurzel / Alpenkaviar

*2019 Chablis / Terroir de Beru Late Release / Château Beru / Chablis*

\*\*\*

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

**Pilze:** Tyrolpilz Hall in Tirol

**Gemüse / Erdäpfel:** Kinzachhof Thaur

**Lachsforelle:** Raimund Mrak Öztaler Quellfische

**Alpenkaviar:** Oberösterreich

**Berglamm:** Oberösterreich



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

Menüpreis 5-Gang € 105,00 // Weinfolge € 65,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 36,00  
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.