

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Huchen

Fenchel | Erbse

2017 Riesling | Ried Grillenparz | Stagard | Kremstal

Erdäpfel

rote Rübe | Kren

2022 Sauvignon Blanc | Tannenberg | Manincor | Südtirol

Rehrücken

Pilze | Knollensellerie

2023 Rosé de Loire | Thibaud Boudignon | Loire

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:

Rehrücken: Alpbacher Jagdgemeinschaft
Pilze: Tyrolpilz Hall in Tirol
Gemüse | Erdäpfel: 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 Probeschluck des empfohlenen Weines vor.

Menüpreis 5-Gang € 105,00 || Weinfolge € 60,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 35,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.