

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

**Weißer Spargel
Kaviar | Wildkräuter**

aus der Magnumflasche ausgesetzt:
2022 Welschriesling | vom Kalk | Prieler & Koblinger | Leithaberg

**Filet vom Zander
rote Rübe | Kresse**

2022 Sauvignon Blanc | Tannenberg | Manincor | Südtirol

Naturwein-Alternative:

2019 Ex Vero III | SB, CHD | Werlitsch | Südsteiermark Aufpreis: € 7,-

Erdäpfel | Pilze

2021 Barbera d' Asti | Cá di Pian | La Spinetta | Piemont

**Brust von der Dolomitenente
grüner Spargel | Frühkraut Roulade**

2019 Saumur Rouge | Cabernet Franc | La Ripaille | Stater West | Loire

Gereifte Alternative:

1996 Sammarco | CS, SG, ME | Rampolla | Toskana Aufpreis: € 8,-

Marille

Mandel | Fichtenwipfel

2023 Pore Authentique | Birnenschaumwein | E. Bordelet | Normandie

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:

Fichtenwipfel: Alpbacher Wälder

Pilze: Alpbacher Wälder | Tyrolpilz

Milchprodukte: Heumilch Sennerei Reith

Goldstück | Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Alpengarnele: Thaur

Obst | Gemüse: Kinzachhof Thaur

Kaviar: Walter Grill Salzburg

Dolomitenente: Dolomitengans Osttirol

Spargel: Marchfeld

Vulcano Schinken: Steiermark



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.