

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Wagyu

Wurzelgemüse | Bauchspeck

Silver Brut Nature | Blanc de Noirs | André Clouet | Montagne de Reims | Champagne

Lachsforelle

Radieschen | Crème fraîche

2019 Riesling | Ried Steiner Hund | Stagard | Kremstal

Tomate | Erdäpfel

2016 Ampeleia | SG ; CF ; CAN ; MOU ; AL | Ampeleia | Toskana

Filet vom Zander

Spinat | Karfiol

Aus der Magnumflasche ausgeschenkt – eine von nur 348 Stück

2022 Welschriesling | Vom Kalk | Prieler & Koblinger | Leithaberg

Felchlin Schokolade

Johannisbeere | Gin

Tawny Port | 20 Years | Dow's | Douro

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:

Wagyu: Alpbacher Bergbauernfleisch

Molkereiprodukte: Heumilch Sennerei Reith | Erlebnis Sennerei Zillertal

Bauchspeck: Metzgerei Gasser Zillertal

Gemüse | Erdäpfel: Kinzachhof Thaur

Lachsforelle: Raimund Mrak Öztaler Quellfische

Kaviar: Grill Salzburg



Speziell für unsere Autofahrer: In unserer „Autofahrer-Weinbegleitung“ bereiten wir Ihnen pro Gang einen Probeschmack 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.