

Fine Dining

by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Variation vom Milchkalb

Erbsen / Berggranat

2021 Mâcon-Verzé / Jules Desjournays / Burgund

Seeforelle

Brunnenkresse / Marille

2019 Riesling / Kitzeck-Sausal Reserve / Schauer / Südsteiermark

Upgrade:

2007 Riesling / Ried Steinriesler / Nikolaihof / Wachau

Aufpreis: € 7,00

Kohlrabi

Walnuss / Buttermilch

N.V. Horizon Blanc de Blancs Brut / Pascal Doquet / Champagne

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:

Walnuss: Bögler's Garten

Eierschwammerl: Alpbacher Wälder

Joghurt & Buttermilch: Heumilch Sennerei Reith

Berggranat: Erlebnis Sennerei Zillertal

Kohlrabi: Kinzachhof Thaur

Brunnenkresse & Milchkalb: Tirol

Seeforelle: Kärnten



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 € 61,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 34,00

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