

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Freilandente
Karotte / Mais

2023 Exceptional Harvest / Pedro Ximénez-Spinola / Andalusien

Schwarzer Reis
Paprika / Artischocke

2019 Campill / Vernatsch / Pranzegg / Südtirol

Wagyu
Kürbis / Sellerie

2019 Saumur Rouge / Cabernet Franc / La Ripaille / Stater-West / Loire

Tomate
Wirsing / Rosmarin

2022 Furmint / Schuster / Leithaberg

Duett vom Stör
Alpengarnele / Karfiol / Ravioli

2018 Riesling / Smaragd Ried Schütt / Knoll / Wachau

Johannisbeere
Ziegenfrischkäse / Buchweizen

2021 Le Petit Man Sang / Petit Manseng / G. Triebaumer / Rust

Kürbis
Hagebutte / 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 setzten 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:

Kräuter: Bögler's Kräutergarten

Wagyu: Alpbacher Bergbauernfleisch

Alpengarnele: Alpengarnele Hall in Tirol

Gemüse: Kinzachhof Thaur

Ziegenfrischkäse: Mandl Ziegenhof

Stör: Alpenkaviar Oberösterreich

Freilandente: Steiermark



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

Menüpreis 7-Gang € 125,00 // Weinfolge € 86,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 46,00

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