

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Lachsforelle

Radieschen | Crème fraîche

2022 L'Esprit de l'Horizon | GB, MAC, MU | Domaine de l'Horizon | Roussillon

Tomate | Erdäpfel

2017 Riesling | Ried Grillenparz | Stagard | Kremstal

Alpbacher Reh

Pilze | Knollensellerie

2009 Chablis | 1er Cru Côte de Lechet | Defaix | Burgund

Medaillon vom Skrei

Kaviar | Kerbelknolle

2022 Neuburger | Lichtenberger-Gonzalez | Leithaberg

Duett vom Jungrind

Mais | Perlzwiebel

2017 Syrah | Dorli Muhr | Carnuntum

Granny Smith Apfel

Verjus | Thymian

2019 Zierfandler | Auslese | Stadlmann | Thermenregion

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 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:

Lachsforelle: Raimund Mrak Öztaler Quellfische

Frischkäse: hausgemacht

Pilze: Tyrolpilz Hall in Tirol

Gemüse | Erdäpfel: Kinzachhof Thaur

Jungrind: Alpbacher Bergbauernfleisch

Kaviar: Grill Salzburg

Molkereiprodukte: Heumilch Sennerei Reith | Erlebnis Sennerei Zillertal

Alpbacher Reh: Franz Moser Alpbach



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 € 84,00 || Autofahrer-Weinbegleitung € 47,00

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