

Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

Reinanke

Radieschen / Alpenkaviar

2016 Neuburger / Brotschirm / M. Resch / Wien / Wachau

Muskatkürbis

Spinat

2022 Sauvignon Blanc / Ried Poharnig / E. Sabathi / Südsteiermark

Ochsenschlepp

Schmorkraut / Sellerie

2022 Côtes du Rhône Rouge / F. Balthazar / Nördl. Rhône / Frankreich

Zander

rote Rübe / Beurre Blanc

2020 Listán Blanco / Trenzado / Suertes de Marqués / Teneriffa / Spanien

Duett vom Rotwild

Erdäpfel / Brokkoli

2015 Sankt Laurent / Ried Holzspur / Johanneshof-Reinisch / Thermenregion

Buttermilch

Moosbeere

2020 Pet Nat Rosé Extra Brut / Weszeli / Kamptal

Zwetschke

Walnuss / Zimt

2019 Ramandolo / G. Dri / Friaul

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:

Walnuss: Bögler's Garten

Ochsenfleisch: Alpbacher Bergbauernfleisch

Moosbeere: Alpbacher Wälder

Buttermilch: Heumilch Sennerei Reith

Kraut, Sellerie, Erdäpfel: Kinzachhof Thaur

Rotwild, Zwetschke: Tirol

Reinanke: Salzburg

Alpenkaviar: Oberösterreich



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 € 80,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 45,00

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