

# Fine Dining by Hansi Treichl

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Variation vom Milchkalb

Erbsen / Berggranat

*2021 Mâcon-Verzé / Joules Desjourneys / 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*

\*\*\*

Duett vom Flusskrebs und Huchen

Gurke / Paprika

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

*Upgrade: 2010 Chablis / 1er Cru Vallion / Daniel-Etienne Defaix / Burgund*

Aufpreis: € 6,00

\*\*\*

Taube

Eierschwammerl / Topinambur

*2014 Blaufränkisch / Ried Ratschen / Wachter-Wiesler / Eisenberg*

*Upgrade: 2013 Blaufränkisch / Ried Point / Kollwentz / Leithaberg* Aufpreis: € 7,00

\*\*\*

Stachelbeere

Vanille / Kapuzinerblüte

*Stachelbeer Kracherl*

\*\*\*

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 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  
**Kapuzinerblüte:** Bögler's Kräutergarten  
**Eierschwammerl:** Alpbacher Wälder  
**Joghurt & Buttermilch:** Heumilch Sennerei Reith  
**Berggranat:** Erlebnis Sennerei Zillertal  
**Kohlrabi:** Kinzachhof Thaur  
**Huchen:** Ötztal Quellfische  
**Brunnenkresse & Milchkalb:** Tirol  
**Seeforelle:** Kärnten  
**Flußkrebs:** Gut Dornau Niederösterreich



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.