

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

Gruß aus der Küche

Bries vom Milchkalb Belugalinsen / Steinpilz

Bries: Hannes Kostenzer Alpbach
Steinpilz: Alpbacher Wälder

2018 Vernatsch / Campill / Pranzegg / Bozen

Filet vom Zander Zwiebel / Brunnenkresse

Zwiebel: Kinzachhof Thaur

2018 Sauvignon Blanc / St. Valentin / St. Michael / Eppan

Upgrade:

2017 Sauvignon Blanc / Ried Steinmühle Methusalemreben / Kollwentz / Leithaberg € 5,-

Variation vom Milchkalb Karotte

Milchkalb: Hannes Kostenzer Alpbach
Karotte: Kinzachhof Thaur

2021 Pinot Noir / Wenzel / Rust

Upgrade:

2011 Pinot Noir / Schloß Halbtrun / Neusiedlersee € 7,-

Granny Smith Apfel Verjus / Thymian

Green Apple by Nikki

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

Menüpreis 4-Gang € 75,00 // Weinbegleitung € 48,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 31,00

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