

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

...

Rinderrücken

Kürbiskern / Wurzelgemüse

Rinderrücken: Alpbacher Bergbauernfleisch,
Kürbiskern: Steiermark, Wurzelgemüse: Kinzachhof Thaur
N.V. Silver Blanc de Noirs / Brut Nature / A. Clouet / Champagne

...

Lachsforelle

Fenchel / Alpenkaviar

Lachsforelle: Raimund Mrak Öztaler Quellfische, Alpenkaviar: Oberösterreich
2020 Riesling / Ried Rothenbarth / Neumayer / Kremstal

...

Schwarzes Risotto

Paprika / Knollensellerie

Knollensellerie: Kinzachhof Thaur
2020 Saumur Rouge / Les Moulins / Guiberteau / Loire

...

Dolomitenente

Topinambur / Pilze

Dolomitenente: Osttirol, Pilze: Tyrolpilz Mils
2016 Barbaresco / Sorí Paitin / Paitin / Piemont

...

Buttermilch

Rhabarber / Nougat

Buttermilch: Heumilchsennerei Reith
2021 Le Petit Man Sang / Petit Manseng / G. Triebaumer / Rust

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

Menüpreis 5-Gang € 105,00 // Weinfolge € 65,00 // Autofahrer-Weinbegleitung € 36,00
Dieses Menü wird von **Donnerstag bis Samstag** bei uns in der Fuggerstube serviert.