

IM GLAS

FUXZitronen Gin Spritz
Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 12,90

Hopfenherz
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,60

F(L)ÜXAronia Limonade
Stieglgut Wildshut EUR 4,70

KLASSIKER

DER GEMÜSEGARTEN ^{A|C} ✓
Sommerliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN ^{A|C|G}
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 24|28

DIE SUPPENKULTUR ^{A|C|G}
Rindsuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 10

FELDMARSCHALL RADETSKY ^{A|C|G}
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel ·
Preiselbeeren EUR 33

DER WUNSCH DER KAISERIN ^{A|C|G} ✓
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 21

HAUSGEMACHTES EIS ^{C|G} ✓
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·
Sig · Erdbeere je EUR 4

HAUSGEMACHTES SORBET ✓
Kirsche · Marille je EUR 4

ESSEN, DAS DIE SEELE BERÜHRT.

Neugier befiehlt nicht, die Welt neu zu erfinden, aber jedes Mal neu zu entdecken. Neue Zugänge zu Vertrautem finden, das ist es, was wir im Fuxbau täglich tun. Dabei arbeiten wir mit dem, was die Natur für uns bereithält, und vertrauen auf die Exzellenz unserer Produzenten – Menschen, denen wir uns seit Jahren verbunden fühlen und mit denen wir uns Seite an Seite weiterentwickelt haben. Das ist „Berg to table“ in aller Konsequenz und mit all unserer Leidenschaft. Eine Haltung, die kein leeres Lippenbekenntnis bleibt, sondern die sich sowohl in unseren Klassikern, als auch in einem monatlich wechselnden Menü und einer darauf abgestimmten Weinbegleitung ausdrückt. So bleibt der Fuxbau spannend und neugierig, ohne dabei seine Wurzeln zu verleugnen. Schön, dass Sie da sind.

Und weil die wahre Kunst in der Individualität liegt, kümmern wir uns selbstverständlich auch um Ihre ganz persönlichen Bedürfnisse und servieren Ihnen unsere Gerichte auch in vegetarischer Form. ✓



#BERG
TO
TABLE

MENÜ NO. 64

DER FISCHTEICH IN ZUG A|D|G
Forelle · Karotte · Lauch · Hanf

DER METZLER IN EGG A|F|G ✓
Gurke · Sauerrahm · Wassermelone · Estragon

DER TAUBENHOF A|C|G
Tauben · Rote Beete · Trüffel · Haselnuss · Apfel

DIETRICH'S RIEBEL A|C|G|M ✓
Cannelloni · Riebel · Pilze · Spinat · Balsamico

DER ELEGANTE FISCH C|D|G
Saibling · Ei · Artischocke · Zwiebel · Flusskrebse
Saibling · Hollondaise

oder

DAS MOMÄ A|C|G ✓
Steinschaf · Zucchini · Tomate · Erdäpfel
Steinschaf · Zucchini · Eierschwammerl · Erdäpfel

DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓
Sura Käse · Bergfeigen · Sauerteig

DIE DUFTIGE ALLFENZ A|C|G|H ✓
Himbeer · Rose · Mädesüß · Shiso

2021 CUVÉE BEX (WB/CH)
Weingut Johann Gisberg · Thermenregion

2020 RIESLING VOM SCHLOSS
Graf Hardegg · Weinviertel

2021 CABERNET SAUVIGNON
Günther Triebaumer · Rust

2022 CHARDONNAY BARRIQUE
Weingut Auer · Thermenregion

2022 ROTER VELTLINER ORTUS
Weingut Humer · Wagram

oder

2015 LEMBERGER ***
Weinmanufaktur Untertürkheim · Württemberg

2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT
Domaine Marc Kreydenweiss · Elsass

2020 FUXSPRUDEL (CH)
Weingut Zuschman Schöfmann · Weinviertel

3 GANG MENÜ EUR 76
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 32

4 GANG MENÜ EUR 86
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 42

LETZTE MENÜBESTELLUNG
13:00 Uhr