

# IM GLAS

## FUXMinz Spritz

Minz Minz Brand · Zitrone · Sirup · Soda EUR 11,50

## FUXKombucha

Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,00

## FUXLikör

verschiedene Liköre EUR 4,00

# KLASSIKER

## DER GEMÜSEGARTEN A|C ✓

Winterliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

## VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN A|C|G

Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 22|26

## DIE SUPPENKULTUR A|C|G

Rindsuppe · Kräuter-Frittaten Roulade · FUXBrot EUR 9

## FELDMARSCHALL RADETSKY A|C|G

Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 28

## DER WUNSCH DER KAISERIN A|C|G ✓

Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 19

## HAUSGEMACHTES EIS C|G ✓

Vanille · Schokolade · Milchkaramell · Kaffee · Erdbeere je EUR 3

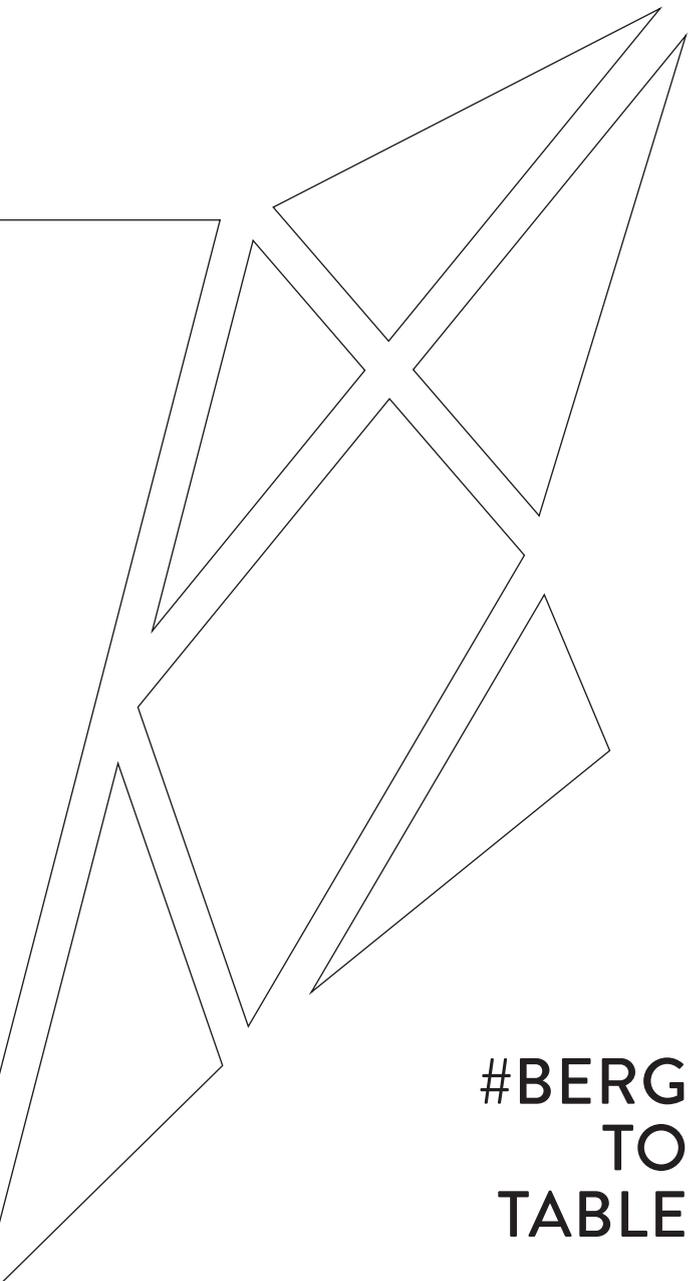
## HAUSGEMACHTES SORBET ✓

Pfirsich · Waldbeere je EUR 3

## 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. 52

## IM ROTEN GEWAND A|D|G

Forelle · Rote Bete · Gin · Himbeere · Kren

EUR 26

oder

## DER VETTERHOF G|M ✓

Karotte · Hanf · Zwiebel · Verjus · Senf

EUR 24

## DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|C|D|G|H|M

Flusskrebse · Sauerteig · Grünkohl · Birne · Balsamico

EUR 30

oder

## DER TAUBENHOF A|G|M

Taube · Petersilie · Linsen · Perigord Trüffel

EUR 30

oder

## DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓

Ravioli · Kernöl · Sura Käs · Paprika · Eierschwammerl

EUR 28|32

## DER ZUGER FISCHTEICH C|D|G ✓

Stör · Ei · Lauch · Kaviar

Stör · Beurre Blanc · Bergschnittlauch

EUR 46

oder

## DER PRINZ DER BERGE A|C|G|H

Gams · Topinambur · Steinpilz · schwarze Nuss

Gamsragout · Buchweizen · schwarzer Apfel · Kakao

EUR 48

## METZLER IN EGG A|G ✓

Ziegenfrischkäse · Feige · Rosmarin · Honig

EUR 18

oder

## ZURÜCK ZUR WURZEL A|C|G ✓

Süßholz · Quitte · Nougat

EUR 22

## 2020 CUVÉE BEX (WB/CH/GB)

Johann Gisperg · Thermenregion

oder

## 2021 GELBER MUSKATELLER VELUE

Johannes Zillinger · Weinviertel

## 2020 GRAUE FREYHEIT (WB/CH/GB/NB)

Gernot Heinrich · Neusiedlersee

oder

## 2016 ROSSO DI MONTALCINO DOC

Loacker Corte Pavone · Montalcino

oder

## 2019 WEISSBURGUNDER ALTENBERG

Franz und Christine Netzl · Carnuntum

## 2019 BOUZERON ALIGOTÉ AOC

Domaine de Villaine · Côte Chalonnaise

oder

## 2011 PITTACUM AUREA (MENCIA)

Viñedos y Bodegas Pittacum · DO Bierzo

## 2017 VIOGNIER \*\*

Weinmanufaktur Untertürkheim · Württemberg

oder

## 2016 FURMINT BEERENAUSLESE

Weingut Wenzel · Rust

### 3-GANG-MENÜ EUR 72

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 28

### 4-GANG-MENÜ EUR 82

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 37

### 5-GANG-MENÜ EUR 94

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 46

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr