

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
Rindssuppe · 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 · Zwetschenröster EUR 21

HAUSGEMACHTES EIS C|G ✓
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·
Milchkaramell · 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. 70

DIE TOLLE KNOLLE F|G|L|M ✓

Sellerie · Buchweizen · Wildspargel · Brennessel EUR 24

DER GEBEIZTE SALMONIDE D|G|M

Forelle · Kohlrabi · Holunder · Rahm EUR 26

DER ALTE FLUSSBEWOHNER B|C|D|F|G|M

Flusskrebse · Saiblingsleber · Bouillabaisse EUR 34

DER FRECHE HÜPFER C|F|G|M

Kaninchen · Egerlinge · Topinambur EUR 30

DER METZLER IN EGG A|C|G ✓

Ravioli · Ziegenkäse · Erbse · Morchel · Saubohne EUR 29|34

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|F|G

Saibling · Brokkoli · Safran · Backerbsen
Saibling · Backteig · Safran · Paprika EUR 47

oder

DER MARGREITTERHOF A|C|F|G|M ✓

Kalb · gebraten · Pfefferkruste · Mark · Artischocke
Kalb · Pastetenteig · Eierschwammerl · Sauce Hollandaise EUR 49

DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G|M ✓

Camembert · Trüffel · Kirsche · schwarzer Senf EUR 20

DER FRÜHSOMMER A|C|G ✓

Erdbeere · Milch · Waldmeister EUR 24

2021 VEUCHE (WR)

Thomas Schwarz · Kloster am Spitz / Leithaberg

2022 CUVÉE POPCORN (WB/GV/WR)

Weingut Herbert Zillinger · Weinviertel

2021 EX VERO III (SB/CH)

Weingut Werlitsch · Leutschach / Steiermark

2020 VERNATSCH CAMPILL

Pranzegg, Martin Gojer · Bozen

2022 RIESLING ALTE REBEN

Ebner-Ebenauer · Poysdorf / Weinviertel

2022 MERSEGUERA, FINCA CALVESTRA

Bodega Mustiguillo · Toni Sarrión / VP El Terrerazo

oder

2017 PANNOBILE (ZW/BF)

Paul Achs, Gols · Neusiedlersee

2018 SAUVIGNON BLANC

Winkler Hermaden · Kapfenstein / Steiermark

2023 RIESLING KABINETT LENCHEN

Weingut Peter Jakob Kühn · Rheingau / Deutschland

3 GANG MENÜ EUR 86

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 36

4 GANG MENÜ EUR 95

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 46

5 GANG MENÜ EUR 115

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 56

LETZTE MENÜBESTELLUNG

19:30 Uhr