

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. 63

DER FISCHTEICH IN ZUG A|H|D
Forelle · Erbse · Radischen · Stachelbeere

EUR 26

oder

DIE PILZ LENZ A|C|F|G ✓
Paradeiser · Hopfenspargel · Pfifferlinge · Haselnuss

EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|C|G|M
Flusskrebse · Kalbskopf · Kopfsalat · Marille · Kren

EUR 30

oder

DER MARTINSHOF A|C|D|G ✓
Ravioli · Mascarpone · Spinat · Paprika · Ei · Kaviar

EUR 28|32

DER ELEGANTE FISCH C|D|G|M
Saibling · Brokkoli · Kohlrabi · Senf
Saibling · Jungzwiebel · Hollondaise

EUR 42

oder

DER INNAUERHOF A|C|G ✓
Ente · Riebel · Melanzani · Preiselbeere
Ente · Riebel · Trüffel

EUR 46

DER METZLER IN EGG A|C|G ✓
Ziegenfrischkäse · Birne · Zwiebel · Thymian

EUR 18

oder

DIE KRIASI A|C|G|H ✓
Kirsche · Nougat · Melisse

EUR 22

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

oder

2019 CUVÉE VIVAS (GM/MU/BM)
Weingut Ploder Rosenberg · Vulkanland Steiermark

2021 FONTANASANTA (MANZONI BIANCO)
Weingut Foradori · Südtirol

oder

2022 CHARDONNAY BARRIQUE
Weingut Auer · Thermenregion

2015 RIESLING KALKOFEN GG
Weingut Von Winning · Pfalz

oder

2017 VERNATSCH CAMPILL
Weingut Pranzegg · Südtirol

2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT
Domaine Marc Kreydenweiss · Elsass

oder

2018 BLANC DE BLANC RESERVE
Christina Hugl · Kamptal

3 GANG MENÜ EUR 76
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 30

4 GANG MENÜ EUR 86
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 40

5 GANG MENÜ EUR 100
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 50

LETZTE MENÜBESTELLUNG
20:00 Uhr