

IM GLAS

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

Hopfenherz
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,00

F(L)ÜXAronia Limonade
Stieglgut Wildshut EUR 4,40

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}
Rindssuppe · Maultaschen · 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 ✓
Zwetschke · 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. 54

FISCHTEICH IN ZUG A|D|G

Saibling · Rettich · Eggerlinge · Bohnenkraut EUR 26

oder

DER RÜBEZAHL A ✓

Steckrübe · Liebstöckel · Sauerteig · Mirabellen EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|D|G|M

Flusskrebse · Karfiol · Kaviar EUR 30

oder

DAS MOMÄH A|C|G|M

Geschmortes Lamm · Morchel · Linsen · Senf EUR 30

oder

DIE CREMIGE VERFÜHRUNG A|C|G|L ✓

Ravioli · Sellerie · Lardo · Rauchkäse · Spargel EUR 28|32

DER RÄUBER D|G|M

Hecht · Frühlingzwiebeln · Beurre blanc · Estragon
„Hechtoxtail“ · Hopfenspargel EUR 42

oder

DER INNAUERHOF A|C|G|M ✓

Entenbrust · Riebel · Pfirsich · Knoblauch
Entenkeule · Herbstrübe · Riebel EUR 46

METZLER IN EGG A|C|G|O ✓

Rotschmierziegenkäse · Buchweizen · Johannisbeere EUR 18

oder

DER KORBBLÜTLER A|C|G ✓

Sonnenblume · Topinambur · Apfel · Dinkelkaffee EUR 22

2020 NEUBURGER EISENSTADT DAC

Weingut Tinhof · Leithaberg

oder

2020 WELSCHRIESLING NUDISZT

Weingut Liszt · Leithaberg

2015 CHARDONNAY LINEA

Ploder Rosenberg · Vulkanland Steiermark

oder

2018 ST.LAURENT

Paul Achs · Neusiedlersee

oder

2021 RIESLING 7 TERROIRS

Weingut Gut Hermansberg · Nahe

2021 RIESLING RIED HEILIGENSTEIN

Johann Topf · Kamptal

oder

2020 PINOT NOIR RIED HOLZSPUR

Johann Gispereg · Thermenregion

2017 ROTER VELTLINER IRDEN

Weingut Söllner · Wagram

oder

NV SILVANER SEKT

Weingut Fulterer · Vorarlberg

3 GANG MENÜ EUR 72

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 29

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 44

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr