IM GLAS

KLASSIKER

 $\mathsf{Tinte}\;\mathsf{Gin}\cdot\mathsf{Zitrone}\cdot\mathsf{Sirup}\cdot\mathsf{Soda}$

DER GEMÜSEGARTEN AIC V

Sommerliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

Hopfenherz

Stieglgut Wildshut EUR 5,90

EUR 11.80

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN AICIG

Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 24|28

FUXKombucha

EUR 4,00 Hausgemachter Kombucha · Soda

DIE SUPPENKULTUR AICIG

 $Rindssuppe \cdot Maultaschen \cdot FUXBrot$ EUR 9

F(L)ÜXAronia Limonade

Stieglgut Wildshut EUR 4,40 FELDMARSCHALL RADETZKY A|C|G

EUR 30 Preiselbeeren

DER WUNSCH DER KAISERIN A|C|G V

Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel ·

Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster **EUR 19**

HAUSGEMACHTES EIS CIG Y

Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·

Kaffee · Erdbeere je EUR 3

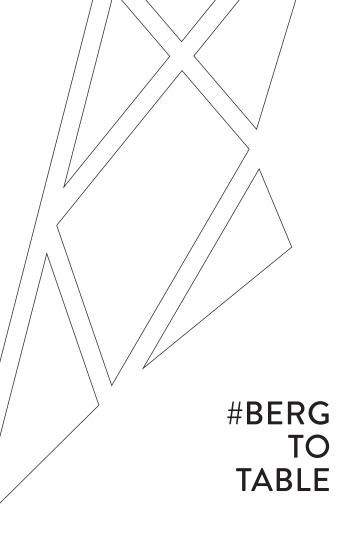
HAUSGEMACHTES SORBET Y

Zwetschke · Marille 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. V



MENÜ NO. 55

DER GENUSSHORTUS AIDIGIL

Forelle \cdot Safran \cdot "Escabesch"

EUR 26

2021 CUVÉE TERLANER (WB/CH/SB)

Kellerei Terlan · Terlan

oder

ode

DAS WEISSE GEMÜSEGOLD AICIG V

Weißer Spargel · Eigelb · Paradeiser · Schnittlauch

EUR 24

2019 CUVÉE VIVAS (BM/GM/MC)

Ploder-Rosenberg · Vulkanland Steiermark

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

Flusskrebse · Karfiol · Walnuss

EUR 30

2015 CHARDONNAY LINEA Ploder Rosenberg · Vulkanland Steiermark

.

DER MARGREITTERHOF AIM

Zunge · grüner Spargel · Rhabarber · Senf · Estragon · EUR 30

2019 ZWEIGELT

Weingut Migsich · Rosalia

oder

oder

oder

oder

DER WILDE KNOBLAUCH AICIG V

Ravioli · Bärlauch · Morchel · Wilder Spargel · Kalbjus EUR 28|32

2021 ROTER VELTLINDER RIED STEINBERG Weinberghof Fritsch · Wagram

FISCHTEICH IN ZUG DIGIM

 ${\sf Saibling} \cdot {\sf Sauerampfer} \cdot {\sf Kohlrabi}$

Saibling · Sauerampfer · Kohlrabi

EUR 42

Davis Weszeli · Kamptal

. . .

DER KULTURFOLGER AICIGIM V

Gebratenes Reh · Erdbeere · Zwiebel · Bohne

Geschmortes Reh · Brotbuchteln · Portweinzwiebeln EUR 46

2015 CUVÉE PARADIGMA (BF/ME)

2013 GRÜNER VELTLINER SCHENKENBICHL

Claus Preisinger · Neusiedlersee

METZLER IN EGG AIGIO V

Ziegenfrischkäse · Holunder · Fuxbrot

EUR 18

2021 TRAMINER UNFILTRIERT

 ${\sf Albert\ Gesellmann\cdot Mittelburgenland}$

oder

od

DIE DORNIGE AICIG V

 ${\sf Sauerrahm} \cdot {\sf Stachelbeere} \cdot {\sf HaseInuss}$

EUR 22

2018 RIESLING LENCHEN

Weingut Peter Jakob Kühn · Rheingau

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 41

5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 50

LETZTE MENÜBESTELLUNG

Mittag 13:00 Uhr 4 Gänge

Abend 20:00 Uhr