

# IM GLAS

FUXZitronen Gin Spritz  
Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 11,80

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 <sup>A|C</sup> ✓  
Sommerliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN <sup>A|C|G</sup>  
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 24|28

DIE SUPPENKULTUR <sup>A|C|G</sup>  
Rindsuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 9

FELDMARSCHALL RADETZKY <sup>A|C|G</sup>  
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 30

DER WUNSCH DER KAISERIN <sup>A|C|G</sup> ✓  
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 19

HAUSGEMACHTES EIS <sup>C|G</sup> ✓  
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss · Kaffee · Erdbeere je EUR 3

HAUSGEMACHTES SORBET ✓  
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. ✓



#BERG  
TO  
TABLE

# MENÜ NO. 55

## DER GENUSSHORTUS A|D|G|L

Forelle · Safran · „Escabesch“

EUR 26

oder

## DAS WEISSE GEMÜSEGOLD A|C|G ✓

Weißer Spargel · Eigelb · Paradeiser · Schnittlauch

EUR 24

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

Flusskrebse · Karfiol · Walnuss

EUR 30

oder

## DER MARGREITTERHOF A|M

Zunge · grüner Spargel · Rhabarber · Senf · Estragon

EUR 30

oder

## DER WILDE KNOBLAUCH A|C|G ✓

Ravioli · Bärlauch · Morchel · Wilder Spargel · Kalbjus

EUR 28|32

## FISCHTEICH IN ZUG D|G|M

Saibling · Sauerampfer · Kohlrabi

Saibling · Sauerampfer · Kohlrabi

EUR 42

oder

## DER KULTURFOLGER A|C|G|M ✓

Gebratenes Reh · Erdbeere · Zwiebel · Bohne

Geschmortes Reh · Brotbuchteln · Portweinzwiebeln

EUR 46

## METZLER IN EGG A|G|O ✓

Ziegenfrischkäse · Holunder · Fuxbrot

EUR 18

oder

## DIE DORNIGE A|C|G ✓

Sauerrahm · Stachelbeere · Haselnuss

EUR 22

## 2021 CUVÉE TERLANER (WB/CH/SB)

Kellerei Terlan · Terlan

oder

## 2019 CUVÉE VIVAS (BM/GM/MC)

Ploder-Rosenberg · Vulkanland Steiermark

## 2015 CHARDONNAY LINEA

Ploder Rosenberg · Vulkanland Steiermark

oder

## 2019 ZWEIGELT

Weingut Migsich · Rosalia

oder

## 2021 ROTER VELTLINDER RIED STEINBERG

Weinberghof Fritsch · Wagram

## 2013 GRÜNER VELTLINER SCHENKENBICHL

Davis Wesseli · Kamptal

oder

## 2015 CUVÉE PARADIGMA (BF/ME)

Claus Preisinger · Neusiedlersee

## 2021 TRAMINER UNFILTRIERT

Albert Gesellmann · Mittelburgenland

oder

## 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