IM GLAS

KLASSIKER

FUXZitronen Gin Spritz

Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 12,90

DER GEMÜSEGARTEN A|C V Sommerliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot

EUR 10|14

Hopfenherz

Stieglgut Wildshut EUR 5,90

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN AICIG

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

FUXKombucha

Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,60

DIE SUPPENKULTUR A|C|G

Rindssuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 10

F(L)ÜXAronia Limonade

Stieglgut Wildshut EUR 4,70

FELDMARSCHALL RADETZKY A|C|G

Wiener Schnitzel vom Kalb \cdot Petersilienerdäpfel \cdot

Preiselbeeren EUR 33

DER WUNSCH DER KAISERIN A|C|G \bigvee

Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 21

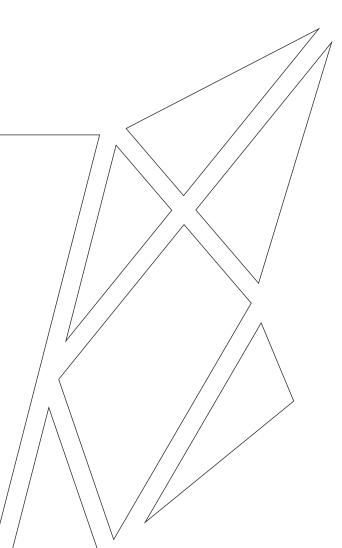
HAUSGEMACHTES EIS C|G √

Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·

Milchkaramell · Erdbeere je EUR 4

HAUSGEMACHTES SORBET V

Kirsche · Marille je EUR 4



#BERG

TABLE

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

"DAS FUXBAU QUARTETT"

DER GEBEIZTE SALMONIDE DIGIM Forelle · Kohlrabi · Holunder · Rahm

DER METZLER IN EGG AICIG V Ravioli · Ziegenkäse · Erbse · Morchel · Saubohne

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|F|G Saibling · Brokkoli · Safran · Backerbsen Saibling · Backteig · Safran · Paprika

DER FRÜHSOMMER AICIG V Erdbeere · Milch · Waldmeister 2022 CUVÉE POPCORN (WB/GV/WR) Weingut Herbert Zillinger · Weinviertel

2022 RIESLING ALTE REBEN Ebner-Ebenauer · Poysdorf / Weinviertel

2022 MERSEGUERA, FINCA CALVESTRA Bodega Mustiguillo · Toni Sarrión / VP El Terrerazo

2023 RIESLING KABINETT LENCHEN Weingut Peter Jakob Kühn \cdot Rheingau / Deutschland

3 GANG MENÜ EUR 86 (ca. 2 Std) mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 36

4 GANG MENÜ EUR 95 (ca. 2,5 Std) mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 46

LETZTE MENÜBESTELLUNG 13:00 Uhr