

# IM GLAS

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

FUXKombucha  
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,00

FUXLikör  
verschiedene Liköre EUR 4,00

# KLASSIKER

DER GEMÜSEGARTEN <sup>A|C</sup> ✓  
Winterliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN <sup>A|C|G</sup>  
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 22|26

DIE SUPPENKULTUR <sup>A|C|G</sup>  
Rindsuppe · Kräuter-Frittaten Roulade · FUXBrot EUR 9

FELDMARSCHALL RADETSKY <sup>A|C|G</sup>  
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 28

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

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

HAUSGEMACHTES SORBET ✓  
Pflirsich · 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. 53

IM ROTEN GEWAND A|D|G  
Forelle · Johannisbeere · Chicorée · Kerbelknolle EUR 26

oder

DER VETTERHOF A|G|M ✓  
Petersilienwurzel · Rote Bete · Apfel · Hanf EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|D|G|M  
Flusskrebse · Kalbskopf · Wirsing · Kren EUR 30

oder

DER TAUBENHOF A|I|C|O  
Tauben · Nussbutter · Kirsche · Perigord Trüffel EUR 30

oder

DER AROMEN KLASSIKER A|C|G|H|O ✓  
Ravioli · Maroni · Perigord Trüffel · Spinat EUR 28|32

DER ZUGER FISCHTEICH C|D|G|O ✓  
Saibling · Kürbis · Fenchel · Safran  
Saibling · Wurzelgemüse · Safran EUR 42

oder

DER WALDKÖNIG A|C|G|H|O  
Hirsch · Rotkraut · Topinambur · Quitte  
Hirsch · gebackene Topinambur · Quitte EUR 46

DER SCHÜCHTERNE VORARLBERGER A|G|O ✓  
Bergkäse · Sauerteig · Zwiebel EUR 18

oder

FRAU HOLLE A|C|G ✓  
Schwarzer Holunder · Joghurt · Estragon EUR 22

2021 ROTER VELTLINER VON GÖSING  
Toni Söllner · Wagram

oder

2020 CHARDONNAY SINNER  
Georg Prieler · Leithaberg

NV REVOLUTION WHITE SOLERA (CH/SA/RS)  
Johannes Zillinger · Weinviertel

oder

2018 PINOT NOIR SELECT  
Fritz Wieninger · Wien

oder

2019 NEUBURGER RIED GOLLIN  
Weingut Lenikus · Wien

2021 SANCERRE AOC CUVÉE SILEX  
Fournier Père & Fils · Sancerre

oder

2013 TERRA DI MONTEVERRO (CS/CF/ME/PV)  
Monteverro · Toskana

2014 RIESLING WIELAND DAC RESERVE  
Weingut Mantlerhof · Kremstal

oder

2021 RIESLING EISENERZ KABINETT  
Weingut Knewitz · Rheinhessen

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 38

5-GANG-MENÜ EUR 94  
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 47

LETZTE MENÜBESTELLUNG  
20:00 Uhr