

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

Rindsuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 9

FELDMARSCHALL RADETZKY 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 ✓

Pfirsich · 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 · Egerlinge · Bohnenkraut

EUR 26

oder

DER RÜBEZAHL A ✓

Steckrübe · Liebstöckel · Sauerteig · Mirabellen

EUR 24

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

Flusskrebse · Kalbskopf · Wirsing · Kren

EUR 30

oder

DER MARGREITTERHOF A|C|G|M

Rinderzunge · Knochenmark · Perigord Trüffel

EUR 30

oder

DIE CREMIGE VERFÜHRUNG A|C|G|L ✓

Ravioli · Sellerie · Rauchkäse · Lardo · Salbei

EUR 28|32

DER RÄUBER D|G|M

Hecht · Jungzwiebel · Beurre Blanc · Estragon

„Hechtoxtail“ · Hopfenspargel

EUR 42

oder

DER INNAUERHOF A|C|G|M ✓

Entebrust · Riebel · Pfirsich · Knoblauch

Entenkeule · Herbstrübe · Riebel

EUR 46

METZLER IN EGG A|C|G|O ✓

Rotschmierziegenkäse · Buchweizen · Johannisbeere

EUR 18

oder

MOLKE SIEBEN A|C|G ✓

Marille · Molke · Fichte

EUR 22

2020 NEUBURGER EISENSTADT DAC

Weingut Tinhof · Leithaberg

oder

2020 WELSCHRIESLING NUDISZT

Weingut Liszt · Leithaberg

NV REVOLUTION WHITE SOLERA (CH/SA/RS)

Johannes Zillinger · Weinviertel

oder

SORTENSPIEL URGETREIDEBIER

Stiegelgut Wildshut · Salzburg

oder

2021 RIESLING 7 TERROIRS

Weingut Gut Hermansberg · Nahe

2020 RIESLING RIED HEILIGENSTEIN

Johann Topf · Kamptal

oder

2018 PINOT NOIR RESERVE

Johann Gispereg · Thermenregion

2016 KALKUNDKIESEL (CH/WB/GV)

Claus Preisinger · Neusiedlersee

oder

2021 RIESLING EISENERZ KABINETT

Weingut Knewitz · Rheinhessen

3-GANG-MENÜ EUR 72

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 25

4-GANG-MENÜ EUR 82

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 33

5-GANG-MENÜ EUR 94

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 40

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr