

# IM GLAS

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

Hopfenherz  
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha  
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,60

F(L)ÜXAronia Limonade  
Stieglgut Wildshut EUR 4,70

# 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 10

FELDMARSCHALL RADETSKY <sup>A|C|G</sup>  
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel ·  
Preiselbeeren EUR 33

DER WUNSCH DER KAISERIN <sup>A|C|G</sup> ✓  
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 21

HAUSGEMACHTES EIS <sup>C|G</sup> ✓  
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·  
Sig · Erdbeere je EUR 4

HAUSGEMACHTES SORBET ✓  
Kirsche · Marille je EUR 4

## 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. 62

## DER FISCHTEICH IN ZUG C/D

Forelle · Spargel · Paradeiser · Liebstöckel · Holunder EUR 26

oder

## DER KORBBLÜTLER A/C/G ✓

Kohlrabi · Sonnenblume · Apfel · Fenchel EUR 24

## DER ALTE FLUSSBEWOHNER A/B/C/D/M

Flusskrebse · Kalbszunge · Rhabarber · Spargel EUR 30

oder

## DER MARTINSHOF A/C/D/G ✓

Ravioli · Mascarpone · Lauch · Ei · Kaviar EUR 28|32

## DER ELEGANTE FISCH A/C/G

Saibling · Erdäpfel · Zucchini · Paprika · Bohnen  
Saibling · Erdäpfel · Beurre Blanc EUR 42

oder

## DER KULTURFOLGER A/C/G/L/M ✓

Reh · Sellerie · Haselnuss · Zwetschke  
Reh · Sellerie · Eierschwammerl EUR 46

## DER SCHÜCHTERNE VORARLBERGER A/C/G ✓

Bergkäse · Bergkräuter · Marille EUR 18

oder

## METZLER IN EGG A/C/G ✓

Strudelteig · Erdbeere · Milchkaramell EUR 22

## 2022 SAUVIGON BLANC URDONAU

Weingut Zuschmann-Schöfmann · Weinviertel

oder

## 2019 NEUBURGER RIED GOLLING

Weingut Lenikus · Wien

## 2022 CUVÉE POPCORN (WB/GV/WR)

Weingut Herbert Zillinger · Weinviertel

oder

## 2022 CHARDONNAY BARRIQUE

Weingut Auer · Thermenregion

## 2015 RIESLING KALKOFEN GG

Weingut Von Winning · Pfalz

oder

## 2016 DIDO TINTO (GRANACHA/SY/ME/CS)

Venus la Universal Sara Pèrez & René Barbier · DO Montsant

## 2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT

Domaine Marc Kreydenweiss · Elsass

oder

## 2016 BLANC DE BLANC RESERVE

Davis Weszeli · Kamptal

### 3 GANG MENÜ EUR 76

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 30

### 4 GANG MENÜ EUR 86

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 40

### 5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 50

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr