

# 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 RADETZKY <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. 64

## DER FISCHTEICH IN ZUG A|D|G

Forelle · Karotte · Lauch · Hanf

EUR 26

## 2021 CUVÉE BEX (WB/CH)

Weingut Johann Gisberg · Thermenregion

## DER METZLER IN EGG A|F|G ✓

Gurke · Sauerrahm · Wassermelone · Estragon

EUR 24

## 2020 RIESLING VOM SCHLOSS

Graf Hardegg · Weinviertel

## DER TAUBENHOF A|C|G

Taube · Rote Beete · Trüffel · Haselnuss · Apfel

EUR 34

## 2021 CABERNET SAUVIGNON

Günther Triebaumer · Rust

## DIETRICH'S RIEBEL A|C|G|M ✓

Cannelloni · Riebel · Pilze · Spinat · Balsamico

EUR 28|32

## 2022 CHARDONNAY BARRIQUE

Weingut Auer · Thermenregion

## DER ELEGANTE FISCH C|D|G

Saibling · Ei · Artischoke · Zwiebel · Flusskrebis  
Saibling · Hollondaise

EUR 42

## 2022 ROTER VELTLINER ORTUS

Weingut Humer · Wagram

oder

oder

## DAS MOMÄ A|C|G ✓

Steinschaf · Zucchini · Tomate · Erdäpfel

Steinschaf · Zucchini · Eierschwammerl · Erdäpfel

EUR 46

## 2015 LEMBERGER \*\*\*

Weinmanufaktur Untertürkheim · Württemberg

## DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓

Sura Käs · Bergfeigen · Sauerteig

EUR 18

## 2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT

Domaine Marc Kreydenweiss · Elsass

## DIE DUFTIGE ALFENZ A|C|G|H ✓

Himbeer · Rose · Mädesüß · Shiso

EUR 22

## 2020 FUXSPRUDEL (CH)

Weingut Zuschman Schöfmann · Weinviertel

### 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 42

### 5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 52

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr