

# IM GLAS

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

Hopfenherz  
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha  
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,00

F(L)ÜXAronia Limonade  
Stieglgut Wildshut EUR 4,40

# 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 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. 60

## DER FISCHTEICH IN ZUG C|D|G

Saibling · Petersilienwurzel · Heidelbeere · Haselnuss EUR 26

oder

## DAS SAURE RÖSCHEN A|C|G|L|M ✓

Sauerteig · Karfiol · Morcheln · Rahm EUR 24

## DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|G

Flusskrebse · Beete · Wassermelone · Rettich EUR 30

oder

## DER MARGREITTERHOF A|C|G

Kalbsbries · Spinat · Trüffel · Nussbutter EUR 30

oder

## DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓

Ravioli · Sura Käs · Rote Beete · Steinpilz · Radicchio EUR 28|32

## DER ELEGANTE FISCH C|D|G|M

Stör · Karotte · Schwarzwurzel · Safran · Grünkohl · Pfirsich  
Stör · Karotte · Portulak EUR 42

oder

## DER INNAUERHOF A|C|G|M ✓

Ente · Wirsing · Topinambur · Quitte  
Ente · Wirsing · Sauerkraut · Quitte EUR 46

## METZLER IN EGG A|C|G ✓

Ziegenkäse · Sellerie · Strudelteig · Vanille EUR 18

oder

## PILZ LENZ A|C|G ✓

Zirbe · Trüffel · Portwein · Maroni EUR 22

## 2022 SAUVIGNON BLANC IGP

Domaine Poiron Dabin · Loire

oder

## 2020 GEMISCHTER SATZ HOCHBERG

Albert Gesellmann · Mittelburgenland

## 2021 RIESLING GUTSWEIN

Weingut Knewitz · Rheinhessen

oder

## 2018 PINOT NOIR VOM SCHLOSS

Graf Hardegg · Weinviertel

oder

## 2016 WEISSBURGUNDER WANTED

Weingut Schwarz · Leithaberg

## 2018 SAUVIGNON BLANC BIENENFRESSER

Weingut Höfflin · Baden

oder

## 2020 PINOT NOIR RIED HOLZSPUR

Johann Gisperg · Thermenregion

## 2022 POPCORN (WB/GV/WR)

Herbert Zillinger · Weinviertel

oder

## 2018 CASTANO MONASTRELL DULCE

Familie Castano · D.O. Yecla

### 3 GANG MENÜ EUR 76

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 29

### 4 GANG MENÜ EUR 86

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 39

### 5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 49

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr