

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 A|C ✓

Winterliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 8|12

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN A|C|G

Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 22|26

DIE SUPPENKULTUR A|C|G

Rindssuppe · Kräuter-Frittaten Roulade · FUXBrot EUR 8

FELDMARSCHALL RADETSKY A|C|G

Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 26

DER WUNSCH DER KAISERIN A|C|G ✓

Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 16

HAUSGEMACHTES EIS C|G ✓

Vanille · Schokolade · Milchkaramell · schwarze Nuss · Erdbeere je EUR 3

HAUSGEMACHTES SORBET ✓

Marille · Brombeere 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. ✓

Unsere 35 Sitzplätze sind begehrt, wir bitten daher um Verständnis, dass wir bei abendlichen Buchungen auf einen Mindestumsatz von 50 Euro/- Erwachsenen bestehen müssen.



#BERG
TO
TABLE

MENÜ NO. 46

DER ALTE FLUSSBEWOHNER B|D|G
Krebse · Felchen · Schwarzwurzel · Topinambur · Birne EUR 26
oder

DER KONSERVIERTE SOMMER C|G ✓
Riebelschnitte · Weck- Gemüse · Kürbis · Safran EUR 24

DIE INNEREIENKÜCHE A|C|G
Ravioli · Milz · Zwiebel · Liebstöckel EUR 28
oder

DIE KLASSIK DER AROMEN A|C|G ✓
Gnocchi · Petersilienwurzel · Nussbutter · Trüffel EUR 28|32
oder

UNSERE HEIMAT A|G
Murmeltier · Lompe · Preiselbeeren AB 4 GANG

DER ELEGANTE D|G
Stör · Ringlotten · Pastinake · Buttermilch
Stör · Beete · Sauerrahm · Kaviar EUR 48
oder

DER PRINZ DER BERGE A|C|G ✓
Gams · Sellerie · Apfel · Holunder · Enzian
Gams · Brotbuchteln · Pilze · Honig EUR 52

METZLER IN EGG A|C|G|H ✓
Ziegenfrischkäse · Bergfeige · Walnuss · Sauerklee EUR 18
oder

DER BIENENSTOCK 2022 A|C|G ✓
Bienenwachs · Pollen · Sanddorn · Löwenzahn EUR 22

2017 GRÜNER VELTLINER NUMEN
Johannes Zillinger · Weinviertel
oder

2020 CUVÉE TERLANER (WB/CH/SB)
Kellerei Terlan · Terlan

2015 NEUBURGER FREYHEIT
Gernot Heinrich · Neusiedlersee
oder

2017 ROTGIPFLER SATZING
Johanneshof Reinisch · Thermenregion
oder

2016 MERLOT RESERVE
Weingut Aldinger · Württemberg

2017 RIESLING ROSENBERG
Clemens Strobl · Wagram
oder

2018 EDLES TAL (ZW/ME/SY)
Weingut Netzl · Carnuntum

2017 ROTER VELTLINER RIED STEINBERG
Weingut Fritsch · Wagram
oder

2012 SAUVIGNON BLANC BLAUE LIBELLE +
Andreas Tschepp · Südsteiermark

3-GANG-MENÜ EUR 72
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 30

4-GANG-MENÜ EUR 82
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 39

5-GANG-MENÜ EUR 94
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 49

LETZTE MENÜBESTELLUNG
20:00 Uhr