

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 ^{A|C} ✓
Winterliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN ^{A|C|G}
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 24|28

DIE SUPPENKULTUR ^{A|C|G}
Rindsuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 10

FELDMARSCHALL RADETZKY ^{A|C|G}
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 33

DER WUNSCH DER KAISERIN ^{A|C|G} ✓
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 21

HAUSGEMACHTES EIS ^{C|G} ✓
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

FUXBAU DRILLING

DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓
Ravioli · Sura Käs · Rote Beete · Steinpilz · Radicchio

2016 WEISSBURGUNDER WANTED
Weingut Schwarz · Leithaberg

DER ELEGANTE FISCH C|D|G|M ✓
Stör · Karotte · Schwarzwurzel · Safran · Grünkohl · Pfirsich

2018 SAUVIGNON BLANC BIENENFRESSER
Weingut Höfflin · Baden

DIE CREMIGE VERFÜHRUNG A|C|G ✓
Schokolade · Baileys · Pflaume

2014 RIESLING BEERENAUSLESE
Weingut Lenikus · Wien

3 GANG MENÜ EUR 62
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 29

LETZTE MENÜBESTELLUNG
13:30 Uhr