

IM GLAS

FUXLinden Spritzer
Lindenblütensirup · Weißwein · Soda EUR 5,20

FUXKombucha
Stachelbeerkombucha · Soda EUR 3,80

FUXLIKÖR
Sanddornlikör EUR 4,00

KLASSIKER

DER GEMÜSEGARTEN ^{A|C} ✓
Sommerliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 8|12

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN ^{A|C|G}
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 17|21

DIE SUPPENKULTUR ^{A|C|G}
Rindssuppe · Kräuter-Frittaten Roulade · FUXBrot EUR 7

FELDMARSCHALL RADETSKY ^{A|C|G}
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 23

HAUSGEMACHTES EIS ^{C|G} ✓
Vanille · Schokolade · Sig · Milchkaramell · Kaffee · Erdbeere je EUR 3

HAUSGEMACHTES SORBET ✓
Himbeere · Walderdbeere 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. ✓

#BERG
TO
TABLE

MENÜ NO. 37

DER KNUSPRIGE ^{A|C|D}
Seesaibling · Brot · Paprika · Kopfsalat · Safran EUR 18
oder

DIE WALDORF-TARTE ^{A|C|G|H} ✓
Sauerteig · Sellerie · Apfel · Walnuss · Eigelb EUR 17

DIE KLARE FRUCHT ^{A|C|G} ✓
Suppe · Paradeiser · Zucchini · Mascarpone EUR 11

DER RINDFLEISCHSALAT ^{A|C}
Rinderzunge · Wurzelgemüse · Kren · Kürbiskern EUR 24
oder

DAS GRATINIERTE ^{A|C|G|H} ✓
Karfiol · Topfen · Haselnuss · Béchamel · Zitrone EUR 26|30

DER RÄUBER ^{D|G} ✓
Hecht · Artischocken · Melanzani · Bohnen · Birne EUR 38
oder

DER INNAUERHOF IN 2 GÄNGEN ^{A|C|G}
Entenbrust · Mohn · Gewürzweibel · Leber · Dirndl Entenkeule · Riebel · Waldpilze · Honig EUR 44

DIE HEIMISCHEN BERGE ^{A|C|G} ✓
Apfel · Enzian · Perlgrauben · Zirbe · Joghurt EUR 15
oder

DIE ALBONA ^{A|C|G} ✓
Blaubeeren · Milch · Tannenwipfel · Baumkuchen EUR 16

2017 GELBER MUSKATELLER
Der Rebenhof · Südsteiermark
oder

2019 NEUBURGER EISENSTADT
Weingut Tinhof · Leithaberg

2018 RIESLING ZÖBING KAMPTAL DAC
Johannes Hirsch · Kamptal

PALE ALE
Ulrich Leitner · Neusiedlersee
oder

2017 SAUVIGNON BLANC RESERVE
Weingut Aldinger · Württemberg

2018 AUS DEN DÖRFERN (GV, CH)
Rosi Schuster · Leithaberg
oder

2017 PINOT NOIR SELECT
Fritz Wieninger · Wien

2018 PET NAT ANCESTRAL (SL)
Claus Preisinger · Neusiedlersee
oder

2017 TRAMINER AUSLESE
Feiler Artinger · Rust

4-GANG-MENÜ EUR 74
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 30

5-GANG-MENÜ EUR 86
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 38

LETZTE MENÜBESTELLUNG
mittags 13:30 Uhr · abends 20:30 Uhr