

IM GLAS

FUXZitronen Gin Spritz
Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 12,50

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|G ✓
Sommerliches 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
Rindssuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 9

FELDMARSCHALL RADETZKY A|C|G
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 30

DER WUNSCH DER KAISERIN A|C|G ✓
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 19

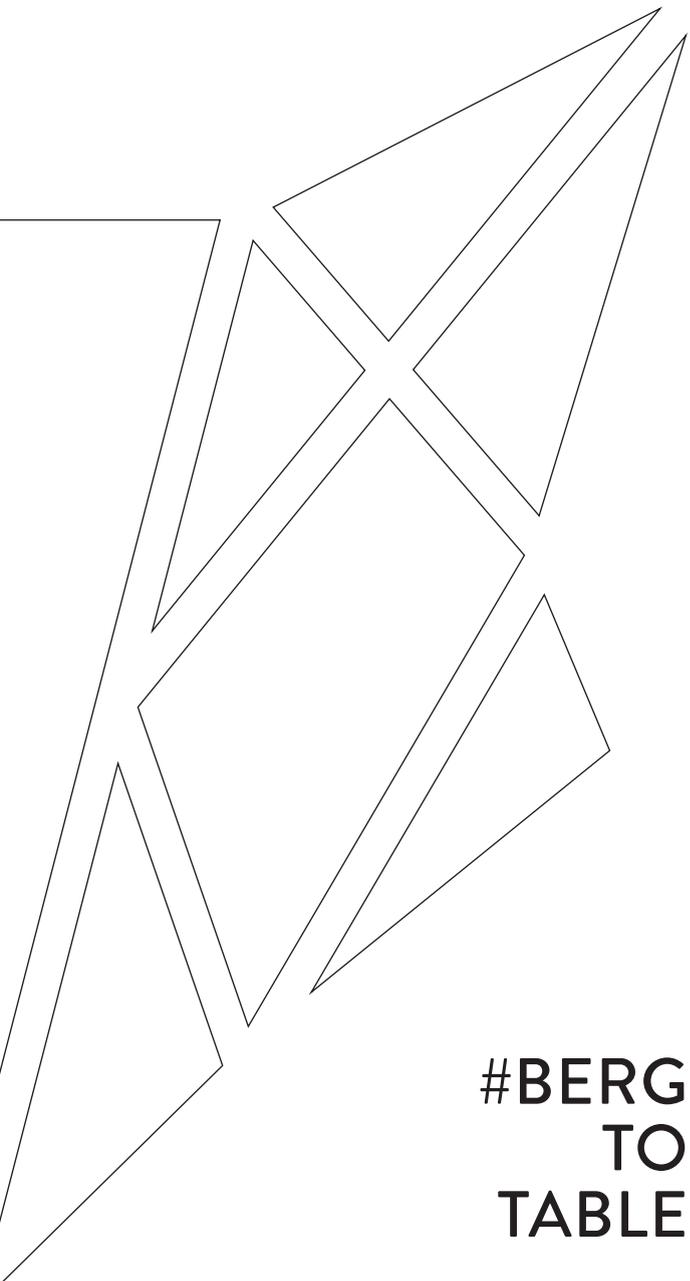
HAUSGEMACHTES EIS C|G ✓
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·
Sig · Erdbeere je EUR 3

HAUSGEMACHTES SORBET ✓
Zwetschke · Marille 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. 57

DER DORNIGE FISCH G|D|H

Forelle · Stachelbeere · Kevir · Estragon

EUR 26

oder

DER VETTERHOF A|G|M ✓

Paprika · Gurke · Gin · Kerbel

EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|D|G

Flusskrebse · Eierschwammerl · Kopfsalat · Spinat

EUR 30

oder

DER INNAUERHOF A|C|G|H

Kaninchen · Haselnuss · Heidelbeere · Zwiebel

EUR 30

oder

DER VORARLBERGER A|C|G ✓

Ravioli · Melanzani · Basilikum · Bergkäse

EUR 28|32

FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|G ✓

Saibling · Mais · Zucchini

Saibling · Paradeiser · Zucchini · Paprika

EUR 42

oder

DER MARGREITTERHOF A|C|G

Kalb · Artischoke · Erbse · Steinpilze · Erdäpfel

Kalb · Erbse · Erdäpfel · Artischoke

EUR 46

METZLER IN EGG A|C|G|M ✓

Auszogene Küchle · eingelegte Beeren · Ziegenkäse

EUR 18

oder

WÄLDER SCHOKI A|C|G ✓

Marille · Sig

EUR 22

2020 GRÜNER VELTLINER HANDWERK

Lesehof Stagård · Kremstal

oder

2020 SAUVIGNON BLANC URDONAU

Weingut Zuschmann-Schöfmann · Weinviertel

2015 CUVÉE TO (CH/SB/WR)

Heinz Velich · Neusiedlersee

oder

2020 CUVÉE THE BUTCHER (ZW/BF/ME)

Hans Schwarz · Neusiedlersee

oder

2020 RIESLING VOM SCHLOSS

Graf Hardegg · Weinviertel

2018 GRÜNER VELTLINER STEINPORZ SM

Weingut Lagler · Wachau

oder

2019 CUVÉE OLMATA IGT (ME/CS/SG)

Pagani de Marchi · Toskana

NV PINEAU DES CHARANTES

Rémi Landier · Cognac

oder

2014 RIESLING BEERENAUSLESE

Weingut Lenikus · Wien

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 38

5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 47

LETZTE MENÜBESTELLUNG

Mittag 13:00 Uhr 4 Gänge

Abend 20:00 Uhr