

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 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 ✓
Kirsche · 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. 59

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|G|M

Forelle · Karfiol · Eidotter · Estragon

EUR 26

oder

DAS HERBSTGEMÜSE G ✓

Kürbis · Buchweizen · Sanddorn · Bergblüten

EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|G

Flusskrebse · Maroni · Apfel · Petersilie

EUR 30

oder

DER TAUBENHOF A|C|G

Taube · Trüffel · Marille · Mohn

EUR 30

oder

PILZ LENZ A|C|G|M ✓

Ravioli · Sellerie · Eierschwammerl · Grünkohl

EUR 28|32

2022 CHARDONNAY

Weingut Auer · Thermenregion

oder

2021 WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT

Georg Schmelzer · Thermenregion

2016 MERESGUERA

Bodega Mustiguillo · VP EL Terrerazo

oder

2021 CABERNET SAUVIGNON

Günther Triebaumer · Rust

oder

2016 SAUVIGNON BLANC SELEKTION

Weingut Zuschmann · Schöfmann · Weinviertel

DER ELEGANTE FISCH A|C|D|G

Saibling · Lauch · Erdäpfel · Liebstöckel

EUR 42

Saibling · Lauch · Erdäpfel · Liebstöckel

oder

DER PRINZ DER BERGE G|H ✓

Gams · Rote Bete · Schwarzwurzel · Steinpilz · Haselnuss

EUR 46

Gams · Rote Bete · Schwarzwurzel · Steinpilz

2019 BOUZERON ALIGOTÉ

Domaine de Villaine · Burgund

oder

2020 ROSSO DI MONTALCINO DOC

Martoccia di Brunelli Luca · Montalcino

BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓

Sura Käs · Quitte · Bier · Strudelteig

EUR 18

oder

DIETRICH'S RIEBEL A|C|G ✓

Bergfeigen · Riebelmais · Portwein · Süßholz

EUR 22

2021 PET NAT ANCESTRAL (STL)

Claus Preisinger · Neusiedlersee

oder

NV MARSALA SUPERIORE RISERVA

Marco de Bartoli · Sizilien

3 GANG MENÜ EUR 76

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 31

4 GANG MENÜ EUR 86

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 40

5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 50

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr