

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

MENÜ NO. 61

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|G

Forelle · Sellerie · Hagebutte · Egerlinge

EUR 26

oder

DER GENUSSHORTUS A|C|G|L|M ✓

Knäckebrot · Spargel · Safran · Fenchel

EUR 24

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|G ✓

Flusskrebse · Escabeche · Buchweizen · Mispel

EUR 30

oder

METZLER IN EGG A|C|G

Schweinebauch · Rettich · Hopfenspargel · Knoblauch

EUR 30

oder

DER SCHÜCHTERNE VORARLBERGER A|C|G ✓

Ravioli · Bergkäse · Spinat · Trüffel

EUR 28|32

DER ELEGANTE FISCH C|D|G|M

Saibling · Sauerteig · Tomate · Eierschwammerl

Saibling · Steinpilz · Kaviar · Stangensellerie

EUR 42

oder

DAS MONTAFONER STEINSCHAF C|G|M ✓

MoMä · Erdäpfel · Zwiebel · Senf

MoMä · Erdäpfel · Trüffel

EUR 46

DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓

Sura Käs · French Toast · Rhabarber · Erdbeere

EUR 18

oder

DER FRANZÖSISCHE DESSERT KLASSIKER A|C|G ✓

Tarte Tatin · Sahne · Vanille

EUR 22

2019 NEUBURGER RIED GOLLIN

Weingut Lenikus · Wien

oder

2019 VIVAS (BM/GM/MC)

Ploder-Rosenberg · Vulkanland Steiermark

2021 CUVÉE TERLANER (WB/CH/SB)

Kellerei Terlan · Südtirol

oder

2020 RIESLING AU DESSUS DE LA LOI

Domaine Marc Kreydenweiss · Elsass

oder

2020 CHARDONNAY OBERROTWEIL

Weingut Wagner · Baden

2021 GV RIED PLATTER KAPELLENBERG

Weingut Fidesser · Weinviertel

oder

2018 CHIANTI CLASSICO DOCG

Casina di Cornia · Toskana

2014 RIESLING BEERENAUSLESE

Weingut Lenikus · Wien

oder

NV BIO PERLAGE

Stiegelgut Wildshut · Salzburg

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 39

5 GANG MENÜ EUR 100

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 49

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr