

IM GLAS

FUXZitronen Gin Spritz
Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 12,90

Hopfenherz
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,60

F(L)ÜXAronia Limonade
Stieglgut Wildshut EUR 4,70

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
Rindssuppe · 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 ·
Milchkaramell · 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. 66

DIE WINTERAROMEN A|C|G ✓

Kürbis · Maroni · Chicorée · Marille

EUR 24

DIETRICH'S RIEBEL DIG

Säibling · Kirsche · Riebel · Sauerrahm

EUR 26

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|D

Flusskrebse · Schwarzwurzel · Kaffee · Birne

EUR 30

PILZ LENZ A|C|F|G|M ✓

Ravioli · Zwiebel · Pfifferling · Bergkäse · Ziege

EUR 28|32

DER TAUBENHOF A|C|F|G|M

Taube · Buchweizen · Tobinambur · Brombeere

EUR 34

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

Stör · Steinpilz · Petersilienwurzel · Radicchio · Apfel

Stör · Beurre blanc · Radicchio · Apfel

EUR 42

oder

DER WALDKÖNIG A|C|F|G|M ✓

Hirsch · Rote Beete · Brioche · Trüffel · Preiselbeere

Hirsch · Germteig · Hollandaise · Preiselbeere

EUR 46

DER METZLER IN EGG A|C|G ✓

Ziegenkäse · Karotte · Heu

EUR 18

DER KYDONISCHE APFEL A|C|G ✓

Quitte · Mohn · Rosmarin

EUR 22

2021 HEYTSHALA WEISS

Thomas Hareter · Weiden am See / Neusiedlersee

2019 NEUBURGER RIED GOLLIN

Weingut Lenikus · Wien

NV REVOLUTION WHITE SOLERA

Johannes Zillinger · Velm-Götzendorf / Weinviertl

2020 CHARODANNY OBERROTWEILER

Peter Wagner · Kaiserstuhl / Baden

2018 PINOT NIOR GRILLENHÜGEL

Johannishof Reinisch · Thermenregion

2020 RIESLING STEINÄCKER GG

Weingut Knewitz · Wachenheim / Rheinhessen

oder

2015 COMMONDOR (BF/ME)

Anita und Hans Nittnaus · Neusiedlersee

WILDSHUT BIO PERLAGE

Stiegl Wildshut · Salzburg

2021 RIESLING OFFENBERG SM

Johann Donabaum · Spitz / Wachau

3 GANG MENÜ EUR 79

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 38

4 GANG MENÜ EUR 89

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 48

5 GANG MENÜ EUR 105

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 58

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr