

IM GLAS

SLOE Gin Spritz
Sloe Gin · Zitrone · Prosecco · Soda EUR 12,80

Hopfenherz
Stieglgut Wildshut EUR 6,10

FUXKombucha
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 5,00

2004 NIEPORT COLHEITA
Portwein 5cl EUR 14,80

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 35

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. 74

DAS MARCHFELD A|F|G|H ✓
Artischocke · Trüffel · Kerbel · Walnuss
EUR 24

DER SALMONIDE D|F|G
Forelle · Kartoffel · Lauch · Petersilie
EUR 26

DER ALTE FLUSSBEWOHNER B|G|M
Krebse · Süßkartoffel · Gelbe Beete · Kaviar
EUR 34

DER FRECHE HÜPFER C|F|G
Kaninchen · Karfiol · Mohn · Steinpilze
EUR 30

DER METZLER IN EGG A|C|F|G ✓
Ravioli · Topinambur · Ziegenkäse · Pifferlinge
EUR 29|34

DER FISCHTEICH IN LEUTASCH D|F|G|M
Saibling · Karotte · Apfel · Kren · Tafelspitzfond
Saibling · Ceviche · Karotte · Apfel · Liebstöckel
EUR 49

oder

DAS „MOMÄH“ C|F|G|L|M ✓
Steinschaf · Sellerie · Morchel · Marille · Estragon
Bratwurst · Sellerie · „Sauce Albufera“
EUR 49

DER BERGBAUERNHOF GANAHL A|C|G ✓
Camenbert · Brioche · Birne · Honig
EUR 20

DAS KNÖTERICHGEWÄCHS A|C|G ✓
Buchweizen · Karamell · Johannisbeere
EUR 24

3 GANG MENÜ EUR 89
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 39

4 GANG MENÜ EUR 98
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 49

5 GANG MENÜ EUR 118
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 59

LETZTE MENÜBESTELLUNG
19:30 Uhr