

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

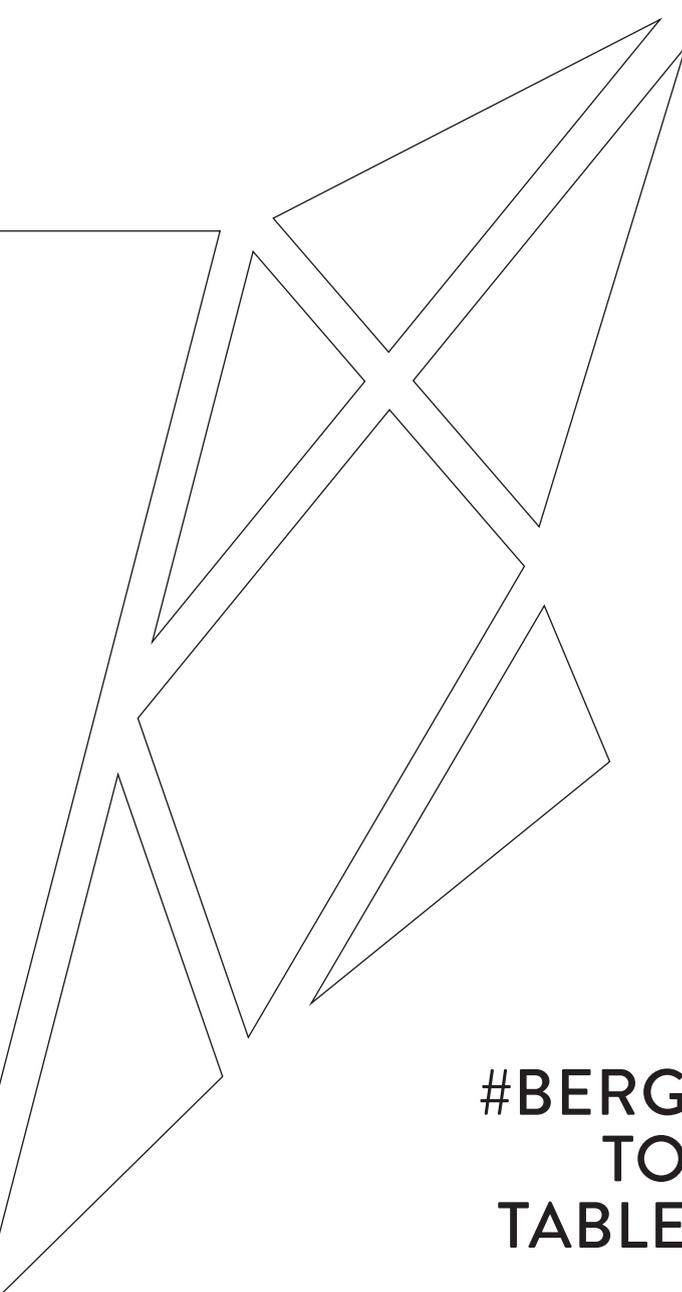
HAUSGEMACHTES EIS C|G ✓
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·
Milchkaramell · Erdbeere je EUR 4

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. 67

DIE VERSTECKTE RÜBE A|C|G|M ✓
Rote Beete · Strudelteig · Steinpilz · Kakao

EUR 24

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|G
Saibling · schwarzer Rettich · Melone · Kren

EUR 26

GRÜLL'S KAVIAR A|B|C|D|G
Forelle · Karfiol · Räucherfischsud · Haselnuss · Kaviar

EUR 32

„VERKOPF DI NE“ A|C|F|G|M
Kalbskopf · Chicorée · Brombeere · Estragon

EUR 30

DER WINTERSPARGEL A|C|G ✓
Cannelloni · Schwarzwurzel · Trüffel · Kohlsprossen

EUR 28|32

DER ERDIGE KNOCHENFISCH A|C|D|G
Stör · Topinambur · Wildspargel · Backerbesen
Stör · Ceviche · Topinambur · Enzian

EUR 44

oder

DER INNAUERHOF A|C|F|G ✓
Ente · Quitte · Mohn · Wirsing
Enten-Wirsing-Roulade · Mohnmiso · Quitte

EUR 46

DER METZLER IN EGG A|C|G ✓
Ziegenfrischkäse · Preiselbeere · Fichtenwipfel

EUR 18

DER FRISCHE WINTER A|C|G ✓
Apfel · Salbei · Buchweizen

EUR 22

2018 ZWEIGELT OLIVIN
Winkler Hermaden · Kapfenstein / Steiermark

2022 GRÜNER VELTLINER HANDWERK
Lesehof Stagard · Stein an der Donau / Kremstal

2016 FUMÉ BLANC
Johannes Zillinger · Velm-Götzendorf / Weinviertl

2017 VERNATSCH CAMPILL
Pranzegg, Martin Gojer · Bozen

2021 ROTER VELTLINER STEINBERG
Weinberghof Fritsch · Kirchberg am Wagram / Wagram

2017 RIESLING HENDELBERG
Peter Jakob Kühn · Rheingau

oder

2014 BLAUFRÄNKISCH RESERVE
Weingut Moric, Roland Velich · Mittelburgenland

2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT
Domaine Marc Krydenweiss · Andlau

NV GRÜNER VELTLINER BA
Weingut Lagler · 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