

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. 68

DER KREUZBLÜTLER C|F|G|M ✓

Karfiol · Haselnuss · Rosinen · Kapern

EUR 24

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

Forelle · Sellerie · Apfel · Dinkelkaffee

EUR 26

DER ALTE FLUSSBEWOHNER A|B|C|F|G

Krebse · Lauch · Birne · Grüne Sauce

EUR 34

„INNERE WERTE“ A|C|F|G|M

Kalbs Allerlei · Morcheln · Karotte · Bohnen

EUR 30

DER FRÜHLINGSBOTE A|C|G ✓

Cannelloni · Ziegenkäse · Spinat · Erdbeere · Grüner Pfeffer

EUR 29|34

DER SALMONIDE C|D|F|G|M

Saibling „Stroganoff“ · Kartoffel · Schnittlauch

Saibling · Ceviche · Paprika · Kartoffel

EUR 47

oder

DER METZLER IN EGG A|C|F|G ✓

Ziegen Crépinette · Wirsing · Topinambur

Ziege geschmort · Rahmwirsing · Schinken

EUR 49

DER WÜRZIGE VORARLBERGER A|C|G ✓

Bergkäse · French Toast · Marille · Estragon

EUR 20

DIE WÄLDER SCHOCKI A|C|G ✓

Sig · Riebel · Kürbiskern · Kirsche

EUR 24

3 GANG MENÜ EUR 86

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 53

4 GANG MENÜ EUR 95

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 63

5 GANG MENÜ EUR 115

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 78

LETZTE MENÜBESTELLUNG

20:00 Uhr