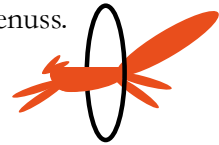




Fux Restaurant+Bar+Kultur

Zwei Restaurants in einem Haus: ausgezeichnet mit drei Gabeln von Falstaff und der Ehre 2011 zum besten Restaurant in Österreich in der Kategorie Design gewählt worden zu sein, drei Sternen von A la Carte, einer Haube von Gault Millau, macht unterm Strich: puren Genuss.



STEAKHOUSE

Alles rund um das Thema Steak. Und natürlich alles was sonst noch dazu gehört an Dips, Kartoffeln, Maiskolben und Salat. Für einen authentischen Geschmack werden alle Steaks am offenen Holzkohlegrill zubereitet.

All about Steaks! And of course it all comes with plenty of potatoes, corn on the cob and various salads. All our Steaks are grilled on the open charcoal-grill.

EURO-ASIATISCHES RESTAURANT

Europäisch-asiatische Küche auf 1.450m Seehöhe?

Die asiatische Küche ist leicht und bekömmlich, und in Kombination mit der europäischen entsteht eine interessante und aufregende kulinarische Welt, die immer wieder verblüfft, ohne je den Gaumen zu beleidigen.

Asian cooking is very light and together with European ingredients emerges into an exciting culinary world that surprises over and over again without ever upsetting your taste buds.

FUX PRIVATE DINERS

Genießen Sie einen exklusiven Abend in unserer Jazzbar direkt vor dem offenen Kamin. Ein mehr-gängiges Gourmetmenü wird ausschließlich für diesen einen Kamintisch zubereitet. Als Krönung des Abends werden vor Ihren Augen Steaks vom Wagyu-Rindsfilet am offenen Feuer gegrillt.

Reservierungen für 2 - 12 Personen möglich.

In front of the open fire place at the Jazzbar we offer a set menu in front of the open chimney. A very special evening for you and your guests. Just one Table for groups from 2 - 12 people available. Advanced booking is necessary.

RESERVATION: ++43 5583 2992
oder **ONLINE: www.fux-mi.net**

Menu Euro-Asian Restaurant:

SUSHIVARIATION @ FUX

- Klein 6 Stück 19,50
Small (6 Piece)
- Gross 12 Stück 32,-
Large (12 Piece)

FUX SPECIAL ROLLS je 8 Stück *8 pieces*

- Spider 19,50
Tempura Soft Shell Krabbe, Gurke, Japanische Mayonnaise, Sesam
Spider: Tempura Soft Shell Crab, Cucumber, Japanese Mayonnaise, Sesame
- Dragonfly 19,50
California Roll, überbackene Scampi, Chilisaucе, Junglauch
Dragonfly: California Roll, Gratinated Lobster, Chilisaucе, Spring Onions

SASHIMI je 6 Stück *6 Pieces*

- Lachs *Salmon* 16,-
- Thunfisch *Tuna* 18,-
- Makrele *Makrel* 16,-

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

- ATLANTIKLACHS 18,-
Mariniert, Avocado Creme, Keta Kaviar
ATLANTIC SALMON
Marinated, avocado cream, keta caviar
- ASIATISCHER GLASNUDELSALAT 13,-
Koriander, Chilli, Sesam, Mango, Papaya
ASIAN GLASSNOODLE SALAD
Coreander, chili, sesame, mango, papaya
- MARINIERTER OKTOPUS 19,-
Limette, Rettich, Gurke
MARINATED OCTOPUS
Lime, cucumber, radish

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

- JAKOBSMUSCHELN 22,-
Gebraten, Sojabohnen, Koriander-Kräuterschaum
SCALLOPS
Pan fried, soy beans, coriander and herbs-foam

- GÄNSELEBER 24,-
Gebraten, Limettenpüree, Koriander, Vanille
FOIE GRAS
Pan fried, lime potatoe puree, coriander, vanilla

- BIO SCHWEIN 22,-
12 Stunden Sous-vide, Honig-Soja, Jungzwiebel, Radieschen
ORGANIC PORK
12 hours sous-vide, honey, soy sauce, spring onions, radish

SUPPEN / SOUPS

- KLARE ASIATISCHE GEWÜRZSUPPE 12,-
Zimt, Anis, Rinderfiletspieß
CLEAR BROTH FROM ASIAN SPICES
Cinnamon, anise, beef tenderloin skewer

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

- YELLOWFIN TUNA 34,-
Kurz gebraten, Gemüse aus dem Wok, Basmati
YELLOWFIN TUNA
Shortly sauteed, veggies from the wok, basmati

- SKREI (KABELJAU) - THAICURRY 32,-
Meeresspargel, Basmati
BLACK COD - THAICURRY
Sea asparagus, basmati

- TANDOORI LAMM 34,-
Kokospolenta, Asiatisches Ratatouille
TANDOORI LAMB
Coconut polenta, asian ratatouille

· HÜHNERFILET 26,-
 Zitronenbutter, Pak-Choi, Koriander Couscous
CHICKEN FILET
Lemon butter, pak choi, coriander cous-cous

· FILET
 WAGYU RIND 95,-
 ARGENTINISCHEN RIND 35,-
 Crosne, Spinat
FILET WAGYU BULL or ARGENTINIAN BEEF
Crosne, spinach

· WOK GEMÜSE 19,-
 Basmati
 Mit gebratenen Garnelen 32,-
VEGGIES FROM THE WOK
with Basmati / and with grilled scampi

DESSERTS

· CREME BRULEE 12,-
 Kokossorbet
CREME BRULEE
Coconut sorbet

· GEFLÄMMTE MANGO TARTE 12,-
 Frische Mango, Mango Sorbet
MANGO TARTLET
Fresh mango, mango sorbet

· CAFE ESPUMA 12,-
 Birnenragout, Tonkabohneneis, Coffee Sponge
COFFEE ESPUMA
Pear ragout, tonka beans ice cream, coffee sponge

· VALRHONA SCHOKOLADE 12,-
 Maracuja sorbet, Maracuja gelee
VALRHONA CHOCOLATE
Passionfruit sorbet, passionfruit gelee

· KÄSEVARIATION (MAITRE ANTONY)
 Klein (3 Sorten), *small (3 kinds)* 16,-
 Gross (6 Sorten), *substantial (6 kinds)* 28,-
CHEESE VARIATION (MAITRE ANTONY)

Couvert / Gedeck Cover Charge 4,50 4

Menu Steakhouse:

VORSPEISEN / *STARTERS*

- FUX QUARTETT VORSPEISENVARIATION 26,00
hausgeräucherter Yellowfin Tuna, Lachstartare,
Hummerschwanz, pochierte Garnele, Wakame Algensalat
*FUX² STARTER VARIATION with hickory smoked yellowfin tuna, salmon tartare, Lobster tail,
poached king prawn and Wakame salad*

- GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 22,00
Thaispargel, Yuzuschaum, Paprikacreme
Sauteed Scallops with Thai asparagus, Yuzu foam and creme of peppers

- CEASAR'S SALAD 9,80
geröstetes Toskanabrot, knusprige Speckwürfel
frischer Parmesan, Frenchdressing, Ei
Ceasar's salad with roasted ciabatta bread crumbs, crispy bacon, fresh parmigiano, egg and french dressing

- KROSS GEBRATENES KARTOFFELRÖSTI UND CRÉME FRAÎCHE
MIT WÜRZIGEM TARTAR
vom Rinderfilet 22,80
vom Wild Lachs 16,50
*Crispy fried rösti and crème fraîche with
Beef tartare 22,80
Tartar of wild salmon 16,50*

- GEMISCHTE BLATTSALATE mit Balsamico Dressing 6,90
Mixed green salad with balsamico dressing

- EISBERGSALAT MIT BLUE CHEESE DRESSING 7,90
geröstete Kürbiskerne
Iceberg Lettuce with blue cheese dressing and roasted pumpkin seeds

- OFENFRISCHES KNOBLAUCHBAGUETTE 4,90
Oven fresh garlic bread

- GEBÄCK MIT BUTTER 3,50
Bread and butter

SUPPE / *SOUP*

- COCOS-CURRY CAPPUCINO mit gebratener Garnele 9,80
Coconut – curry cappuccino with sauteed king prawn

STEAKS

· Rib Eye Steak 250g (Argentinien)	28,50
· Filetsteak Angus Beef (Argentinien)	
Mini (120g) <i>mini</i>	22,50
Mittelgewicht (200g) <i>medium size</i>	34,50
Châteaubriand (400g) - auch genug für 2 Personen <i>also enough for 2 persons</i>	59,50
· Filetsteak vom Wagyu-Rind 180g (Neuseeland) <i>New Zealand</i>	95,00
· Filetsteak vom Bison 200g (USA)	44,50
· T-Bone-Steak 500g (Hereford Beef - Chile)	39,90
· Lammkrone 250g (Neuseeland) <i>New Zealand</i>	32,50
· Côte de Boeuf – Hochrippe mit Knochen 900g (USA)	84,00
- auch genug für 2 Personen <i>Prime Rib: Iso enough for 2 persons</i>	

Alle Steaks werden am Holzkohle Grill gebraten und mit Röstgemüse Rosmarin-Kartoffel, Kräuter-Butter und mit unserer speziellen FUX - Steaksauce serviert.

All our steaks are grilled on the open charcoal-grill. We serve our steaks with roasted vegetables and rosemary-potatoes, home-made herb-butter and the special FUX-steak-sauce.

Zusätzlich können Sie gerne folgende Dips und Beilagen bestellen:

In addition you are able to order the following dips and side dishes - please choose:

DIPS

· Sweet Chilli Sauce	0,90
· Limetten-Pfeffer-Dip <i>Pepper-Lime- Dip</i>	0,90
· Aioli-Dip	0,90
· Sauerrahm-Schnittlauch-Dip <i>Creme Fraiche - Chives -Dip</i>	0,90
· Sauce Bernaise	1,80

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

· Salat mit Balsamico Dressing	6,90
<i>Salad with balsamic vinegar dressing</i>	
· Knoblauchbaguette <i>Oven fresh garlic baguette</i>	4,90
· Maiskolben vom Grill mit Gewürz-Butter	4,90
<i>Corn on the cob with spicy butter</i>	

· Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm <i>Baked potato with sour-cream sauce</i>	4,90
· Potatoe Wedges <i>Potato wedges</i>	4,40
· Röstgemüse <i>Roasted vegetables</i>	5,90
· Bohnen im Speckmantel am Spieß gebraten <i>Bacon wrapped green beans grilled on a skewer</i>	4,90

SONSTIGE HAUPTSPEISEN / OTHER MAIN DISHES

· Steak vom Wildlachs, geschmorter Fenchel <i>Wild salmon Steak roasted Fennel</i>	27,00
· Gebratene Garnelen, Tagliolini mit Pesto <i>Pan fried Scampis Tagliolini with pesto</i>	27,90
· Spare Ribs Steakpotatoes, Fux-Steaksauce <i>Spare ribs with potatoe wedges and Fux-Steaksauce</i>	17,90
· Buffalo Chicken Wings, Steakpotatoes, Fux-Steaksauce, Aioli <i>Buffalo chicken wings with potatoe wedges and Fux-Steaksauce, Aioli</i>	16,90

DESSERTS

· Klassische Creme Brulée, Mango Sorbet <i>Classical creme brulée with homemade mango sorbet</i>	9,50
· Kokossüppchen, Passionsfrucht Sorbet <i>Soup of Coconut with passionfruit Sorbet</i>	9,50
· Warmer Brownie, Cashew-Nüsse, Eierliköreis <i>Chocolate brownie with cashewnuts and creamy eggnog ice cream</i>	12,50
· New York Style Cheese Cake, Himbeer Shot <i>New York style cheese cake with raspberry shot</i>	12,50
· Gerührtes Limonensorbet, Absolut-Wodka-Citron <i>Lemon-sorbet with Absolut lemon vodka</i>	9,50
· Gereifter Parmesan für zwei Personen Balsamicoglace, Veronelli Olivenöl <i>Parmigiano cheese platter for two with balsamico glace and Veronelli olive oil</i>	16,90