

DIE FUXN LIEFERANTEN



www.unterbaeck.at



www.rebenhof.at



www.saftladen.at

B
R
E
T
Z
J
O
R
G

www.bretzjoerg.com



Milchkalb von ausgewählten Bauern,
Innvierter Freilandschwein, Freiland-
drind vom Spitzwieser Bauern, Steirisches
Maishendl



www.dorfmetzger-hauer.at



www.baumann-senf.de

WANDER
HUHN



www.gruell-salzburg.at



Tel.: +43 662 882119



www.brauhaus-gusswerk.at

Gemüsebau Berger, Wals



Ab Hof Verkauf

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten	6, ⁵⁰
mit Kaspressknödel	7, ⁵⁰
mit Leberknödel	7, ⁵⁰

Vorspeisen

BEEF TATAR (vom Freilandrind) mit Toastbrot, Butter, Kapern & roten Zwiebeln	kl. 13, ⁵⁰
	gr. 18, ³⁰
DREIERLEI HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE (VEGGIE) mit Brotkörberl	9, ⁹⁰

Weitere köstliche Suppen und Vorspeisen finden Sie
immer auf unserer aktuellen Saisonkarte!

Beilagenänderung € 1,00

Jause

ESSIGWURST (von der Speckknacker) mit roten Zwiebeln, Ei, frischen Kräutern & Schwarzbrot	10,70
SCHMALZBROT mit roten Zwiebeln & Essiggemüse	10,20
BRATLBROT mit Senf, Kren & Essiggemüse	10,50
BROTKÖRBERL VOM UNTERBÄCK	6,20
BREZEN MIT BUTTER	4,70



Gartensalat

Knackige Blattsalate von Gemüsebauern aus Salzburg Umgebung mit Karotten, Gurken, Tomaten und saisonalen Kräutern, unter anderem aus dem Fuxn Hochbeet – leicht mariniert mit Fuxn-Hausdressing.

GEBRATENE SESAM-CHILI-HÜHNERBRUSTSTREIFEN 14,⁹⁰

ROSA GEBRATENE FILET-STEAK-STREIFEN (160G) 25,⁸⁰

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT MIT KERNÖL 15,⁸⁰

ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN & PAPRIKAMARMELADE (VEGGIE) 14,⁹⁰

KNACKIGER BLATTSALAT 5,⁵⁰

KLEINER GARTENSALAT 5,⁹⁰

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT 5,⁹⁰

SPECKKRAUTSALAT 5,⁹⁰

Was Vegetarisches

**GEFÜLLTE KARTOFFEL-LAUCH-NUDELN
(VEGAN)** 15,00

mit Sauerkraut, Olivenöl & Schnittlauch

KÄRNTNER KASNUDELN 15,50

mit Topfen-Erdäpfel-Füllung, geschmorten Zwiebeln,
brauner Butter & grünem Salat

SPINATKNÖDEL 14,50

mit Tomatenbutter & Parmesan

PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL 14,00

mit Kräuterdip auf gemischtem Salat oder Sauerkraut

SALZBURGER KASNOCKN 15,50

mit Pinzgauer Bierkas & grünem Salat

STEIRISCHES GEMÜSEGRÖSTL (VEGAN) 14,50

mit Kernöl, Kernen & Blattsalat

Weitere vegetarische Speisen finden Sie immer auf
unserer aktuellen Saison Tageskarte.

Beilagenänderung € 1,00

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB mit Petersilienerdäpfel & Wildpreiselbeeren	25,90
ZWIEBELROSTBRATEN (MEDIUM) von der Beiried (200 g) mit Rösterdäpfel & Speckbohnen	23,80
FEINES RINDSGULASCH VOM FREILANDRIND mit Serviettenknödel	kl. 13,50 gr. 16,80
PASTRAMI SANDWICH geräucherte Rinderbrust mit Cheddar, Tomaten, Rucola, Eiermayonnaise & roten Zwiebeln	13,80
REISFLEISCH Rindsgulasch in cremigem Risotto & grünem Salat	16,50
FUXN BACKHENDL mit Erdäpfel-Gurken-Salat	kl. 14,80 gr. 17,50
SALZBURGER BRATWURST mit Röstkartoffeln, Sauerkraut & Senf	13,50

Unser Rind- und Kalbfleisch beziehen wir ausschließlich
aus regionaler Freilandhaltung.
Verarbeitet wird es von unserer Dorfmetzgerei Hauer aus Lochen.

Beilagenänderung € 1,00



Heute
schon
Schwein
gehabt?
100%
SAUGUAD!

FÜR DIE KLEINEN FUXN GÄSTE

BIS 13 JAHRE



KINDER-WIENER VOM SCHWEIN 10,50
mit Pommes

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 9,00

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN 10,00
mit Pommes

GRILLWÜRSTEL 9,50
mit Pommes

ALLES VOM STROHSCHWEIN AUS DER REGION

FUXN STELZE (FÜR 2 PERSONEN)

mit Essiggemüse, Senf, Kren & Brot

29,⁰⁰

optional mit Serviettenknödel & Speckkrautsalat

+ 6,⁵⁰

FUXN CORDON BLEU

gefüllt mit Beinschinken & Emmentaler,
Petersilienerdäpfel oder Pommes & Wildpreiselbeeren

17,⁸⁰

INNVIERTLER BRATL

mit Speckkrautsalat, Serviettenknödel & Bratensaftl

16,²⁰

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren

17,⁵⁰

BLUNZNRADLN

mit Rösterdäpfel, Sauerkraut & Kren

14,⁸⁰

DRY AGED RIB-EYE-STEAK (400 G)

inkl. Beilagen

45,⁸⁰

DRY AGED ENTRECÔTE (220 G)

inkl. Beilagen

30,⁵⁰

FILETSTEAK (220 G/160 G)

inkl. Beilagen

35,⁵⁰ / 28,⁴⁰

Serviert mit Röstgemüse

+ Beilage nach Wahl: Petersilienerdäpfel, Rosmarinerdäpfel, Pommes

+ einer Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Trüffelmayo, Zwiebelsaftl

Das Fuxn Gütesiegel garantiert eine Reifung von mindestens acht Wochen, davon zwei Wochen im Ganzen, danach nochmals sechs Wochen in dem hauseigenen Fuxn Dry Ager – bis der gewünschte Reifegrad erreicht ist. Für unsere Rindfleischspezialitäten werden ausschließlich Kalbinnen (weibliche Rinder) und Ochsen aus Freilandhaltung von Bauern aus der Umgebung ausgewählt. Der sogenannte „Englische“ (Rücken) wird im Ganzen am Knochen gereift und als Rib-Eye, Entrecôte und Filet serviert.

**BEI VORBESTELLUNG
AUCH IM GANZEN GEBRATENE
FUXN-FLEISCH-SPEZIALITÄTEN
FÜR BESONDERE FEIERLICHKEITEN!**

Beilagenänderung € 1,00

POFESEN mit Vanilleeis	8, ⁰⁰
HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL (2 Stück) mit saisonalem Fruchtröster (ca. 20 Min. Wartezeit)	9, ⁸⁰
WARMER SCHOKOKUCHEN aus belgischer Schokolade mit Himbeeren & Vanilleeis	9, ⁵⁰
FUXN BLECHKUCHEN mit Schlagobers	5, ⁴⁰
PALATSCHINKEN mit Marillentröster oder Preiselbeeren (2 Stück)	7, ²⁰
EISPALATSCHINKE mit Bio-Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	9, ²⁰
BIO-EIS VOM EISWERK (pro Kugel) Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Kokos (vegan)	2, ²⁰

Weitere köstliche Nachspeisen finden Sie
immer auf unserer aktuellen Saisonkarte!

Beilagenänderung € 1,00

FUXN STADL

PLATZ FÜR

120

REFUGIUM

PLATZ FÜR

50

UNTERE

ZIRBENSTUBE

PLATZ FÜR

45

OBERE

ZIRBENSTUBE

PLATZ FÜR

30

FLEXIBEL & KULTIG

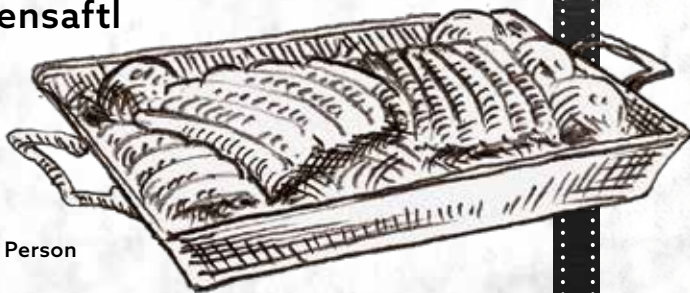
• Feiern •

IM FUXN

Knusperbauch-Reindl

Bratl mit Speckkrautsalat,
Serviettenknödel
& Bratensaftl

17,20
pro Person



Fuxn-Reindl

Innviertler Bratl,
gebratene
Maishendlbrust,
Salzburger Kasnockn
& Beilagen
(Serviettenknödel,
Speckkrautsalat, Röstgemüse,
Blattsalat & Bratensaftl)

20,90
pro Person