

Liebe Gäste,

aktuell verfügen wir noch
über keine fixe Standardkarte.
Dafür erwartet Sie täglich eine kleine,
abwechslungsreiche **Tageskarte**,
die wir jeden Tag neu für Sie
zusammenstellen.

Unsere Ruhetage:

April / Mai / Juni / September & Oktober = Montag & Dienstag
Juli & August: = Donnerstag

Unsere Küchenzeiten sind:

11:30 - 13:30 Uhr
14:00 - 16:30 Uhr - kleine Nachmittagskarte
17:30 - 20:30 Uhr

Kochen ist wie Kunst &

Essen ist wie Kultur

Ja, es darf mehr sein, mehr Geschmack und Genuss von der Individualität und Kreativität, Kochen ist harter und subtiler Alltag, aber wir lieben unser Handwerk, deshalb wird jeder neue Tag zur schönsten Herausforderung.

Unser Anspruch daraus - mehr GUTES für Körper, Geist und Seele zu bieten.
Basierend auf Tradition, Überlieferung, Erfahrung und Emotion.

Ehrlichkeit und Transparenz, Respekt und Ehrfurcht, so wie absolute FRISCHE und hochwertigste Qualität bei unseren Rohstoffen sind in Fürberg selbstverständlich.

Trotzdem schmeckt und riecht jeder Tag anders und das ist GUT so ☺ !

Das Fürberg Team agiert als Familie

Info zu unseren Produkten

Das BESTE Fleisch: Von unseren Bauern aus Österreich und dann fast alles
zum Besten veredelt von Oliver Scheiblauber – Pro Food

Fleisch: Stiegler Bauer | Haus im Ennstal & Santner | Salzburg

Ziegenkäse: Ederbauer | St. Georgen & Ziegenhof Zollner | Eigelsberg

Kuhmilchkäse & Ziegenmilch: Leitnerbauer | Strobl

Schafsmilchkäse: Eisl - Stoffbauer | Abersee

Eier: Adambauer | Abersee & Lohninger | Seewalchen am Attersee

Milchprodukte: Familie Stauffer | Zipf - Oberösterreich und Salzburger Milchhof

Bio-Erdäpfel: Familie Niedermayer | Aspersdorf und Tiroler Erdäpfel

Gemüse: Aumayr | Eferding und Turan | Mondsee

Fische: Eigenfang | Wolfgangsee, Schlossfischerei Fuschl & Hofer Andreas | Feld am See

Salz: Salzkammergut | Himalaya

Wachauer Marmelade und Hollerblütensirup: Szyhska | Wachau

Für Umbestellungen erlauben wir uns, zusätzlich € 1,50 zu verrechnen.

Danke für Ihr Verständnis!