

Kochen ist wie Kunst &

Essen ist wie Kultur

Für uns darf es immer ein bisschen mehr sein – mehr Geschmack, mehr Qualität und mehr Persönlichkeit. Kochen ist tägliche Hingabe, Kreativität und Leidenschaft. Genau das macht jeden Tag zu einer neuen Herausforderung.

Unser Anspruch: mehr GUTES für Körper, Geist und Seele.

Tradition, Erfahrung und Emotion bilden die Grundlage unseres Handelns. Ehrlichkeit, Transparenz, Respekt sowie absolute Frische und höchste Qualität unserer Zutaten sind in Fürberg selbstverständlich.

Jeder Tag schmeckt anders – und genau das ist GUT so.

Es braucht einfach Zeit, GUTES zu machen. Bitte gestehen Sie uns diese Zeit auch zu.

Das Fürberg-Team lebt Zusammenhalt und arbeitet mit Herz – wie eine Familie.

Info zu unseren Lieferanten

Fleisch: Stiegler Bauer | Haus im Ennstal & Santner | Salzburg
Pro Food | von Oliver Scheiblauber

Ziegenfleisch: Ederbauer | St. Georgen

Kuhmilchkäse & Ziegenmilch: Leitnerbauer | Strobl

Eier: Adambauer | Abersee & Lohninger | Seewalchen am Attersee

Milchprodukte: Familie Staufer | Zipf-Oberösterreich & Salzburger Milchhof

Bio-Erdäpfel: Familie Niedermayer | Aspersdorf

Gemüse: Aumayr | Eferding & Turan | Mondsee

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

Salz: Salzkammergut | Himalaya

Wachauer Marillenmarmelade und Hollerblütensirup: Szyhska | Wachau

Allergenkarte auf Anfrage.

Fürberg`s Special

KURZGEBRATENES ZARTES TAGLIATA VOM FILETSTEAK

Ruccola | Tomate | Pfefferschaum | Pommes frites 37,90

Aperitif

FÜRBERG`S APERITIVO

Guglhof Aperitivo – Wermut & Gin | Fever Tree Raspberry Rhubarb
9,40

SUMMER TIME

Prosecco | Basilikum Ingwer | Zitrone
8,90

Alkoholfreier Genuss

RIESLING < 0,5% Alkohol

Weingut Mayer am Pfarrplatz
Heiligenstadt | Wien
1/8l 6,60

VENZERO

Riesling Sekt | Undone – Bittersweet | Orange
8,90

Jedem Wochentag seine Spezialität

Gesund kochen, der Geschmack der Heimat und Esskultur mit Identität.

MONTAG

geschmortes Rindsbackerl als Zwiebelrostbraten

- von den Rindern rund um Haus im Ennstal -

zweierlei Zwiebel – knusprig & Sauce

Gemüse | Schnittlauchspätzle 25,90

DIENSTAG

würziges ½ Brathendl aus dem Rohr

Natursaftl | Basmatireis | Erbsen 21,90

MITTWOCH

resches Ofenbrat'l vom Landschwein

Knoblauchsft'l | Semmelknödel | Krautsalat 22,90 **

DONNERSTAG

Ruhetag

FREITAG

feines Wild-Frikassee vom Reh/Hirsch

aus unserem Wald

kräftiger Wildjus | Wurzelgemüse | cremige Trüffelpasta 27,90 **

SAMSTAG

Double Ribs auf'm Brett'l serviert

glasierte ofenfrische Spare Ribs

crispy curvy Fries | geröstete Aioli | Krautsalat 28,90

SONNTAG

zartrosa gebratenes Entenfilet

Schwarzwäler-Kirschsauc | wilder Brokkoli | Topfen-Serviettenknödel 34,90

Vorspeisen – Zeit

MINI-BÜFFELMOZZARELLA

Gurken-Basilikumfond | Olivenöl 14,90

KNUSPRIGES BEEF TARTARE

Pink Egg | Erbsenkresse | Trüffelmayo | Bio-Dinkelvollkornbrot 22,90

Suppen – Zeit

WOLFGANGSEE – FISCHSUPPE

Seefisch | Gemüse | Safran 15,90

KLARE GEMÜSESUPPE – VEGAN!

viel Gemüse | Kräuter 6,90

HAUSGEMACHTE ECHTE RINDSSUPPE

mit hausgemachten

Frittaten, Fleischstrudel oder Rindsleberknödel 6,90

Salat – Zeit

GARTENZAUBER

- bunt, frisch, knackig & gesund -

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Früchte 17,90

Draufgabe:

- handgemachten Schafsmilchkäse – Stoffbauer | Abersee 24,90

- gebratene Filets vom Salzkammergut Fisch 26,90

- zartem, gebratenen Hendlfilet 25,90

Unser „Hausbrot“ Portion 2,50

GEMISCHTER SALATTELLER 9,00

Fisch – Zeit

FISCH & CHIPS 170g

marinierter Kabeljau aus zertifiziertem Fischfang
saftig gebacken in Fürberg`s Spezialbackteig
crispy curvy Fries | hausgemachter Lemon-Dip
heimischer Apfelessig aus der Sprühflasche 29,90

Je nach Tagesfang!

FANGFRISCHE WOLFGANGSEE REINANKE IM GANZEN GEBRATEN

- zerlassener Butter | Bio-Erdäpfel 29,90
- Amalfi Zitronen-Gremolata | Zitronen-beurre blanc | Pak Choi | Erdäpfelcreme 30,90

BACHSAIBLING 30,90

REGENBOGENFORELLE 29,90

im ganzen gebraten oder blau
Petersilienerdäpfel | zerlassene Butter

DUO VON SAIBLING & FORELLE – ALS FILET

- Naturgemüse | Vitaminbutter | Bio-Erdäpfel 33,90
- mediterranes Gemüse | Pesto | Bio-Erdäpfel 33,90

GEMISCHTER SALATTeller 9,00

Fleisch – Zeit

ZARTES MAISHENDLFILET VOM GRILL

Amalfi Zitronen-Gremolata | Zitronen-beurre blanc | Brokkoli | Erdäpfelcreme | 25,90

FÜRBERG`S BIERFLEISCH

geschmorter Rinderbraten

Zwiebel-Biersauce | Schnittlauchspätzle 25,90

GEGRILLTE FASCHIERTE LAIBCHEN

- Rind | Schwein | Bio-Ziege -

Haferflocken | Quinoa | Buchweizen | frische Kräuter ...

Gemüse | Senfrahmsauce | flaumiges Erdäpfel-Olivenölpüree | Senfkaviar 22,90 **

Vegetarische Zeit

MINI ERDÄPFELGNOCCHI – VEGAN!

geschmolzene Paradeiser | Artischocken | Oliven | Rucola 21,90 **

UNSERE SPINATKNÖDEL

3 Stück | Bergkas vom Höflmaier

braune Butter | Tomatenflocken 21,90 **

** auch als kleine Portion möglich – abzüglich 2,50

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

Danke für Ihr Verständnis!