

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 Lieferanten

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
Ziegenmilch: Ederbauer | St. Georgen
Kuhmilchkäse & Ziegenmilch: Leitnerbauer | Strobl
Schafsmilchkäse: Eisl - Stoffbauer | Abersee
Eier: Adambauer | Abersee & Lohninger | Seewalchen am Attersee
Milchprodukte: Familie Stauffer | 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

ZARTES FILETSTEAK

Pfeffersauce | Brokkolini | Pommes frites
38,90

Aperitif

FÜRBERG´S APERITIVO

Guglhof Aperitivo – Wermut & Gin | Fever Tree Raspberry Rhubarb
8,90

SUMMER TIME

Prosecco | Basilikum Ingwer | Zitrone
8,50

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

Ruhetag

DIENSTAG

Ruhetag

MITTWOCH

resches Ofenbrat`l vom Landschwein
Knoblauchsajt 1 | Semmelknödel | Krautsalat 21,90 **

DONNERSTAG

würziges 1/2 Brathend`l aus dem Rohr
Natursajt 1 | Basmatireis | Erbsen 20,90

FREITAG

Geschmorte Rindsbackerl
- von den Rindern rund um Haus im Ennstal -
Biersajt 1 | Gemüse | Schnittlauchspätzle 23,90

SAMSTAG

Double Ribs auf`m Brett 1 serviert
glasierte ofenfrische Spare Ribs
crispy curvy Fries | geröstete Aioli | Coleslaw 27,90

SONNTAG

zartrosa gebratenes Entenfilet
Orangensajt 1 | wilder Brokkoli | Topfen-Serviettenknödel 34,90

Vorspeisen - Zeit

GEFÜLLTE BURRATINA

Pesto Genovese | Gremolata-Paradeiserragout | Olivenöl | Erbse 14,90

KNUSPRIGES BEEF TARTARE

Pink Egg | Erbsenkresse | Trüffelmayo | Bio-Dinkelvollkornbrot 21,90

Suppen - Zeit

WOLFGANGSEE- FISCHSUPPE

leicht cremig | Fisch | Gemüse | Safran 14,90

KLARE GEMÜSESUPPE-VEGAN!

Gemüse | Kräuter 5,90

HAUSGEMACHTE ECHTE RINDSSUPPE

mit hausgemachten

Frittaten, Fleischstrudel oder Rindsleberknödel 5,90

Salat - Zeit

SALAT BOWL

- bunt, frisch, knackig & gesund -

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Früchte 16,90

Draufgabe:

- handgemachtem Schafsmilchkäse – Stoffbauer | Abersee 23,90

- gebratene Filets vom Salzkammergut Fisch 25,90

- zartem, gebratenem Hendlfilet 23,90

unser „Hausbrot“ Portion 2,50

GEMISCHTER SALATTELLER 8,90

Fisch - Zeit

FISH & 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
- mediterranes Gemüse | Pesto | Bio-Erdäpfel 30,90

BACHSAIBLING 30,90

REGENBOGENFORELLE 29,90

im Ganzen gebraten oder blau
Petersilienerdäpfel | zerlassener Butter

DUO VON SAIBLING & FORELLE – ALS FILET

- Naturgemüse | Vitaminbutter | Bio-Erdäpfel 32,90
- mediterranes Gemüse | Pesto | Bio-Erdäpfel 33,90

GEMISCHTER SALATTELLER 8,90

Fleisch - Zeit

ZARTES MAISHENDELFILET VOM GRILL

Tomaten-Basilikum-Pasta | Zucchiniwürferl 24,90

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Wurzelrahmgemüse | Schnittlauchspätzle 24,90

GEGRILLTE FASCHIERTE LAIBCHEN

- Rind | Schwein | Bio-Ziege -

Haferflocken | Quinoa | Buchweizen | frische Kräuter...

Gemüse | Senfrahmsauce | flaumiges Olivenöl-Erdäpfelpüree | Senfkaviar 21,90 **

Vegetarische - Zeit

MINI ERDÄPFELGNOCCHI – VEGAN!

geschmolzene Paradeiser | Artischocken | Oliven | Rucola 20,90 **

UNSERE SPINATKNÖDELN

3 Stück | Bergkas vom Höflmaier

braune Butter | Tomatenflocken 20,90 **

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

Dessert-Zeit

LIMONCELLO-TARTLETTE

Heidelbeerganache | Heidelbeersorbet 11,90

Liebe Gäste,
es braucht einfach Zeit GUTES zu machen
BITTE gestehen Sie uns diese ZEIT auch zu.

Für Umbestellungen erlauben wir uns, zusätzlich € 1,50 zu verrechnen.
Danke für Ihr Verständnis!

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

Preise inklusive aller Steuern und Bedienung