

Fürberg Spezial

Fish & Chips

MARINIERTER KABELJAU AUS ZERTIFIZIERTEM FISCHFANG

saftig gebacken
in Fürberg`s Spezialbackteig

crispy Curvy Fries

hausgemachter Lemon-Dip

heimischer Apfelessig
aus der Sprühflasche

€ 27,90

JEDEM WOCHENTAG SEINE SPEZIALITÄT

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

Eure Wirtsleut von Fürberg

MONTAG

Rosa Steak vom Kalbstafelspitz
Zitronen-Thymianjus / Brokkoli/ Mini-Gnocchi / Petersiliencreme 26,90

DIENSTAG

Falafel
Cranberry Reis / Gurken Kimchi / Joghurt-Dill Dip 19,90

MITTWOCH

Resches Ofenbrat'l vom Landschwein
knackiger Krautsalat / Semmelknödel 19,90 **

DONNERSTAG

Würziges Brathend'l aus dem Rohr
Naturaft'l/ Zuckererbsen / Basmatireis 19,90

FREITAG

Schermrippe
- auf'n Brett'l serviert -
Ofentomaten / Bohnen / Pommes / BBQ Sauce 30,90

SAMSTAG

Steirisches Wurzel-Züngerl
- von den Rindern rund um Haus im Ennstal -
Fettarmes Fleisch vom Feinsten das auf der Zunge zergeht!
mit viel Wurzelgemüse gekocht / Kernöl / Kren
und kleines Ragout mit Senfsauce / Erdäpfel-Olivenölpüree 19,90 **

SONNTAG

Portion saftige Ente
Erdäpfelknödel / Birnen-Blaukraut / Maroni 30,90

** auch als kleine Portion möglich

Vorspeisen

FISCHSULZ FÜRBERG

zarte Fischfilets / Gemüse / sanftes Safran-Gewürzgelee
gemischte Blattsalate / Kernöl / unser Rotweindressing 14,90 **

MARINIERTE GARTENRÜBEN

würzige Tigermilch / knusprige Chips (vegan!) 10,90
- mit Räucherfisch 14,90

FRISCHES BEEF TARTARE

Senf-Sauerrahmdip / Gemüse Chips / Dotter-Parmesan / eingelegter roter Zwiebel
Obauer`s Bio Dinkeltoast

kleine Portion 80g 14,90
große Portion 160g 21,90

Suppen-Zeit - leicht und gesund!

WOLFGANGSEE- FISCHSUPPE

wie gehabt
viel Fisch / Gemüse / leicht cremig mit Safran
groß 16,90 – klein 13,90

KLARE GEMÜSESUPPE-(vegan!)

mit viel Gemüse / Kräuter 6,90

HAUSGEMACHTE ECHTE RINDSSUPPE

- vom Stiegler-Bio Rind / Haus im Ennstal -
mit Frittaten 6,90

** auch als kleine Portion möglich

Salat-Zeit

BUNT-FRISCH-KNACKIG UND GESUND

Blattsalate / Kräuter / Tomaten / Gurken / Champignons / Sonnenblumenkerne / Früchte
in der Schüssel! Fit for Fun 16,90 **

Draufgabe:

- mit handgemachtem Schafsmilchkäse – Stoffbauer / Abersee 20,90 **
- mit gebratenem Reinankenfilet – je nach Tagesfang vom Wolfgangsee 23,90 **
- mit zartem, gebratenem Hendlfilet – Wech / Steiermark 21,90

dazu servieren wir Ihnen unser „Hausbrot“

GEMISCHTER SALATTELLER 8,90

Fisch

BACHSAIBLING 27,90

REGENBOGENFORELLE 26,90

- aus der Schlossfischerei Fuschl -
im Ganzen gebraten oder blau
Petersilienerdäpfeln / zerlassener Butter

Je nach Tagesfang!

**FANGFRISCHE WOLFGANGSEE REINANKE
IM GANZEN GEBRATEN**

zerlassene Butter / Bio-Erdäpfel 26,90

SAIBLINGS FILET

AUF THAILÄNDISCHE ART

auf gelbem Kokos Curry / Lotus / Edame / Basmatireis 29,90

FISCHBRAT'L IM REIND'L

2erlei von den Seefischen

Vitaminbutter / buntes Gemüse / Bio Erdäpfel 29,90

** auch als kleine Portion möglich

Fleisch

ZARTES MAISHENDEL FILET

- Frau Wech / Steiermark -
Naturjus / frischer Brokkoli / Steinpilz Fregola 21,90

GEGRILLTE FASCHIERTE LAIBCHEN

- vom Bio Rind und Schwein -
Haferflocken / Quinoa / frische Kräuter...
Gemüse / Senfrahmsauce / flaumiges Olivenöl-Erdäpfelpüree / Senfkaviar 18,90 **

GESCHMORTES BIERFLEISCH VOM STIEGLER BIO-RIND

kräftiges Saft¹ / Gemüsestreifen / gebratener Speck / Schnittlauch-Spätzle 21,90

Vegetarisch

MINI ERDÄPFELGNOCCHI VEGAN !

geschmolzene Paradeiser / Artischocken / Oliven / Rucola 17,90 **

UNSERE SPINATKNÖDELN

3 Stück / Bergkas vom Höflmaier / braune Butter / Tomatenflocken 17,90 **

** auch als kleine Portion möglich

Dessert

KERNIGE ZWETSCHGENKNÖDEL

in Butterbrösel gewälzt / Zwetschgenragout / Vanilleeis
(ca. 30min Zubereitungsdauer)

2 Stück 15,90

UNSERE MARILLENPALA

mit der Wachauer Marillenmarmelade

2 Stück 9,00

auch als Einzelstück 5,00

Liebe Gäste,
es braucht einfach Zeit was GUTES zu machen
wir nehmen uns für Sie auch sehr gerne diese Zeit.
BITTE gewähren Sie uns JENE!

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

Unsere Küchenzeiten sind
11:30 - 13:45 Uhr
14:00 - 16:30 Uhr - kleine Nachmittagskarte
17:30 - 20:45 Uhr

Dienstag – Ruhetag
Juli und August – durchgehend

Preise inklusive aller Steuern und Bedienung



Liebe Fürberg-Gäste,
wir haben für Sie geöffnet:

Sommer 2022

bis 16. Oktober 2022

(Dienstag Ruhetag / Juli und August durchgehend geöffnet)

Winter 2022/23

vom 25. November bis 18. Dezember 2022

(Montag und Dienstag Ruhetage)

vom 25. Dezember 2022 bis 01. Jänner 2023

(durchgehend geöffnet)

FÜRBERG

GRÜNDUNG Im Jahre 1350 wird das Anwesen Fürberg damals .Gut im Renzenwinkel. das erste Mal urkundlich erwähnt, und um 1500 findet sich der Name .Fürperger. schon in einer Besitzurkunde.

FISCHER 1579 hat der damalige Besitzer Bartlme Fürperger von dem .Christoffen Khirchpichler zu S.Gilling. eine halbe Fischersegen gekauft und gründete somit unser Fischereirecht, das seither in ununterbrochener Reihenfolge an den Besitz gebunden ist. Nach und nach wurde durch Zukauf anderer Segenrechte das Fischereirecht bis zum heutigen Ausmaß von 450ha vergrößert.

GASTWIRT 1708 hat der Besitzer Matthias Haas die Erlaubnis erhalten, .eine Pier und Prantweinschank. zu unterhalten. Somit ist Fürberg seit über 300 Jahren Wirtshaus. Es durfte damals nur Lueger Bier ausgeschenkt werden und die Einfuhr von Bier aus St. Wolfgang oder sonstigen Auslandt war streng verboten.

JAHRHUNDERTWENDE 1897, als die ersten Sommergäste ins Land zogen, wurde dem Beispiel anderer Geschäftsleute folgend, eine Villa als Sommergästehaus errichtet. 1904 wurde der längst fällige Umbau des alten Gasthauses in Angriff genommen. In dieser Zeit erlebte St.Gilgen die erste große Blütezeit des Fremdenverkehrs. Eine sonnige Veranda schmückte nun das zur Gänze umgebaute Haus. Der Stalltrakt wurde in einen Wohntrakt umgestaltet und ein neues Wirtschaftsgebäude sowie ein neues Bootshaus wurden errichtet.

NEUZEIT Der letzte große Umbau war 1993, wobei der rechte Trakt des Haupthauses neu adaptiert wurde. 1990 wurde das schmucke Pauline Haus errichtet. In den darauf folgenden Jahren wurden Küche, Seminarräume und Speisesaal komplett umgebaut. 2007 wurden alle Zimmer im Gästehaus neu eingerichtet und alle Häuser auf ökologische Holzheizung umgestellt. Der See selbst hat Trinkwasserqualität, aber Fürberg wird durch eine hauseigene Quelle mit Wasser versorgt.