

# FÜRBERG

AM WOLFGANGSEE



*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 Fürbergteam agiert als Familie

## Info zu unseren Produkten

Das BESTE Fleisch: Von unseren Bauern aus Österreich und dann fast alles  
zum Besten veredelt von Oliver Scheiblauer - proofood  
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 | Sewalchen 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

Allergenkarte auf Anfrage.

# Fürberg´s Special

**TAGLIATA DI MANZO**  
**GTEGRILLTE SCHEIBE VOM RIB EYE**  
eingelegte Tomaten | Rucola | knusprige Erdäpfelwürferl  
Parmesan | Alter Balsamico  
36,90

---

## Aperitif

**FÜRBERG´S APERITIVO**  
Guglhof Aperitivo – Wermut & Gin | Fever Tree Raspberry Rhubarb  
7,90

**SUMMER TIME**  
Prosecco | Basilikum Ingwer | Zitrone  
7,90

## Alkohlfreier Genuss

**2023 GRAUBURGUNDER „PINOT GRIS“ < 0,5% ALKOHOL**  
**Weingut St. Antony**  
Nierstein | Deutschland  
1/8l 6,60

**Venzero**  
Riesling Sekt | Undone - Bittersweet | Orange  
7,90

# 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`l | Semmelknödel | Krautsalat 21,90

## DONNERSTAG

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

## FREITAG

gebratener Süßkartoffel | mediterranes Gemüse  
geräucherter Tofu | Rucola 19,90

## SAMSTAG

Double Ribs auf`m Brett`l serviert  
glasierte ofenfrische Spare Ribs | Corn Ribs  
Crispy Curvy Fries | geröstete Aioli 27,90

## SONNTAG

rosa gebratenes Entenfilet  
Orangen-Grand Manierssauce | Topfenserviettenknödel | gegrillter Brokkoli 34,90

## Vorspeisen - Zeit

### GEFÜLLTER BURRATINI

Pistazien Pesto | Ochsenherztomate | Alter Balsamico | Basilikum 14,90

### KNUSPRIGES BEEF TARTARE

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

## Suppen - Zeit - leicht und gesund!

### WOLFGANGSEE- FISCHSUPPE

mit viel Fisch und Gemüse, leicht cremig mit Safran 14,90

### KLARE GEMÜSESUPPE-VEGAN!

viel 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 28,90

Je nach Tagesfang!

### FANGFRISCHE WOLFGANGSEE REINANKE IM GANZEN GEBRATEN

- zerlassener Butter | Bio-Erdäpfel 28,90

- mediterranes Gemüse | Pesto | Bio-Erdäpfel 29,90

### BACHSAIBLING 29,90

### REGENBOGENFORELLE 28,90

im Ganzen gebraten oder blau

Petersilienerdäpfel | zerlassener Butter

### FRISCHES FILET VOM SAIBLING

Steak von der Ochsenherztomate | Pesto Rosso  
cremige Pasta | geröstete Mandeln | Basilikumöl 32,90

## Fleisch - Zeit

### ZARTES MAISHENDELFILET VOM GRILL

frische, rote Paprikasauce | Brokkoli | Pasta 23,90

### SCHWEINSSCHOPFSTEAK 200g

karamellierte Zwiebel-Specksauce | Cornfritters | Bratkartoffeln 23,90

### TAGLIATA DI MANZO

#### GEGRILLTE SCHEIBE VOM RIB EYE

eingelegte Tomaten | Rucola | knusprige Erdäpfelwürferl  
Parmesan | Alter Balsamico 36,90

### GEGRILLTE FASCHIERTE LAIBCHEN

- Rind | Schwein | Bio-Ziege -

Haferflocken | Quinoa | Buchweizen | frische Kräuter...

Gemüse | Senfrahmsauce | flaumiges Olivenöl-Erdäpfelpüree | Senfkaviar 20,90 \*\*

## Vegetarische - Zeit

### MINI ERDÄPFELGNOCCHI – VEGAN!

geschmolzene Paradeiser | Artischocken | Oliven | Rucola 19,90 \*\*

### UNSERE SPINATKNÖDELN

3 Stück | Bergkas vom Höflmaier

braune Butter | Tomatenflocken 19,90 \*\*

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

# Dessert-Zeit

## GRIEßFLAMMERIE

Knusperhippe | Himbeerragout 9,90

## UNSERE PALATSCHINKEN

Zwetschken-Quittenmarmelade aus Fürberg`s Garten

2 Stück 9,00

1 Stück 5,00

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