

SWEETS:



Wintereisbowl

Rumkirschen

Hausgemachtes Maronimousse

Maronimousse - Zimtrahm

Schokoladenbombe

Unser legendäres Schokoladenfondue
mit Früchten

NICHT WILD:



Wiener Schnitzerl

Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Geschmorte butterweiche Rindsbackerl

hausgemachte Pasta - Wurzelgemüse

Veggie deluxe Burger

Erbsenpatty - Brioche Bun - Rote Rübemayo
kleine Salatbowl

dasFiaker

Stifterstraße 5 | A-4663 Laakirchen
+43 7613 23 66 | reservierung@dasfiaker.at

www.dasfiaker.at

LET'S GET WILD

ES IS(S)T WILD IM OKTOBER



VORSPEISEN - STARTERS:



Tatare vom heimischen Reh
Preiselbeere - Orange - Brioche

Carpaccio von der roten Rübe 
Frischkäse - Kren - Pinienkerne

Geräucherte Entenbrust
Belugalinsen - Orangenmarmelade

HOT POTS:



Klassische wildeinmachsuppe
frischer Schnittlauch

Klare Wildkraftsuppe
Rehnockerl - Pistazie

BEST OF KLASSIK:



Butterweiches Wildragout
Serviettenknödel - Blaukraut

Hirschbraten
Wurzelrahmsauce - Kroketten - Blaukraut



COOL KITCHEN :



**Gebackenes Rehschnitzertl
in der Kräuterpanier**
Petersilienkartoffel - Preiselbeere



Gebratener Hirschrücken
Kartoffelgratin - Steinpilzrahm
gebratener Brokkoli

Kaninchenrücken im prosciutto Mantel
Kartoffelstampf - Portweinjus

„Toms Favorit“

Gegrillte Hirschkronen „Rossini“
mit gebratener Gänseleber - Kartoffelcreme
schwarze Nüsse - Rotkraut

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Rotkraut - Kroketten - Rahmmaronie

dasFiaker

einzigartiges Geschmackserlebnis

anders

geil