

dasFiaker

Frönt der Völlerei!

Von wegen Todsünde.

Eine Portion Maßlosigkeit und Ausschweiferei
darf schon sein im dasFiaker.

**Hier wird das Leben gefeiert
und der Genuss zelebriert.
Mit einer Küche, die schmeckt
wie die Faust auf's Auge.**

Leidenschaftlich, kreativ und manchmal
durchaus eigensinnig.

Prost, Mahlzeit!
Euer Tom Weber & Team

Wir stehen nicht auf Zertifizierungen & Gschisti Gschasti,
sondern kennen unsere Lieferanten persönlich.

Frag uns wenn du was wissen willst ;)



Obligatorisch servieren wir für alle Gäste ab 16 Uhr (Samstag, Sonntag & Feiertag ab 11 Uhr)
unser dasFiaker Gedeck

Hausgemachter Aufstrich & ofenfrisches Baguette

pro Person 2,50

Ofenfrisches Brot

pro Person 2,50

Starters:



„Lachs Sashimi“

13,90

Geschäumte Nussbutter | Zitronengras | Glasnudelsalat
Erdnuss-Sesamsauce

„Prime Beef Tatare“

15,70

klassisch mariniert | Salzbutter | Rotweinzwiebel | Bäckertoast

Superfoody

14,90

karamellisierte Ziegenfrischkäse | eingelegte Gewürzbirne
fruchtiges Superfood Dressing | Granatapfelkerne | Rucola

Fresh Pots:

Aperitif

Empfehlungen

Lillet Wildberry

0,3l 5,90

Rosenlimonade | Schuss Prosecco | Soda

Veneziano

0,3l 5,90

Prosecco | Aperol | Orangescheibe

Hugo

0,3l 5,90

Prosecco | Holunder | Minze | Limette

Kräftige Rinderkraftsuppe

5,90

mit Palatschinkenroulade oder Kaiserschöberl
Gemüse und viel Schnittlauch

Pikante Thai Kokossuppe

Vorspeise 7,90 Hauptspeise 14,90

Lachswürfel | Champignons | Gemüsestreifen | Lemon Leaf



Fresh Green Sexy

Frische das Fiaker Drinks		
Entweder als Limonade oder als Eistee. ... mit Orangen- & Limettenscheiben.		
"Rose" Bio Rose	0,5l	5,40
Ingwer Zitrone	0,5l	5,40
Holler Limette	0,5l	5,40

Der klassische Backhendsalat 16,50

Gebackene Freiland Hühnerbruststreifen | Kartoffel-Vogelersalat
geröstete Kürbiskerne | Kernöldressing | Ei

„Spicy Thai Shrimp Salat“ 19,50

gegrillte Riesengarnelen | knackige Blattsalate | frische Kräuter
Thai Dressing

Auf Wunsch **VEGAN** mit Räucher-Tofu 17,90

Healthy Veggie Kitchen:

Indisches Daal Curry (Linsen) 17,90

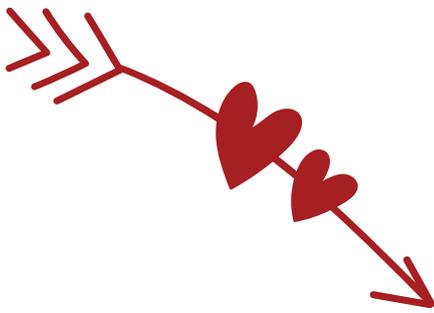
Gemüse | Räucher-Tofu | Joghurt

Bubbles "Italien lässt grüßen"	
Die Azienda Agricola Drusian Francesco wurde im Herzen der Prosecco-Hügel geboren. Die Hügel sind undurchdringlich, ihre Früchte sind unbezahlbar.	
Spumante Druel Cru	
Spumante Rose Marie	

Echte Hausmannskost

„Grandmas“ Eiernockerl 13,90

Saftige Nockerl | Landei | Zwiebel | Schnittlauch



Hauptsache Fleisch

Rotweine offen			
Nerd 2019	1/8l	4,60	
Fero 13 Alberto Buratto	0,75l	27,60	
Venetien Italien			
Zweigelt	1/8l	4,60	
2019 Artner Höflein	0,75l	28,80	
Carnuntum Ö			

Butterweiche Hühnerbrust „Paprika Style“
Butterspätzle | Paprikarahmsauce | Creme Fraiche

19,90

Butterweich und lange abgelegen
- wir Salzen & Pfeffern unsere Steaks - sonst kommt nichts dazu!

„Gar nichts - außer Genuss pur - but not vegan“

Alle Steakgerichte werden mit kräftigem Jus serviert.

260 Gramm „Prime Rinderfilet“

34,50

Surf & Turf Spieß

2 Garnelen | kleines prime Rinderfilet

37,50

extrem geil



Beilagen:

Speckbohnen	4,90
Bratkartoffel	4,90
Gemüse	4,90
Steakhouse Fries	4,50
Trüffel-Parmesan Pommes	5,90

Saucen & Butter:

Wasabimayo	3,-
Trüffel-Ketchup <small>(extra Tipp)</small>	3,-
Trüffelmayo	3,-
Pfeffersauce	3,50
Ketchup	1,50
Guacamole	3,50

Wähle Deine Beilage nach Lust und Laune ;)

dasFiaker Evergreens:

Gebackenes Wiener Schnitzerl vom Duroc Schwein 16,50
Petersilienkartoffeln | Zitrone

Burrito Hawai „Crazy Chicken“ 17,50
Gebratene Hühnerfiletstreifen | Ananas | Rucola | Avocado
Sour Cream | Nachos | Käse | Paprikastreifen

Butterweicher gegrillter Oktopus 19,50
Ratatouille Gemüse | Fregola Sarda

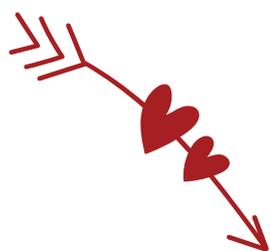
Your Choice your Style

Portion Pommes	4,50
Portion Grillgemüse	5,50
Portion Süßkartoffel	4,90
Trüffelmayo	3,-
Sour Cream	3,-
Ketchup	1,50
Guacamole	3,50
Pfeffersauce	3,50

dazu ein

Knoblauchbrot XXL

5,90



... hergestellt im
Salzkammergut!

... der besondere Aperitif

Tonic Water
Traunstein Gin
Traunstein Rum

Sammerhof  seaside



WE **Love** Burger

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE HANDCRAFTED BEEF-BURGER MEDIUM!
DIE BURGER BUNS WERDEN NACH UNSEREM HAUSREZEPT HERGESTELLT

Cheddar Cheese Burger

200g medium gebratenes Beef Patty Brioche Bun
Salat | Cheddar | Tomate | Gurkenrelish | Zwiebel

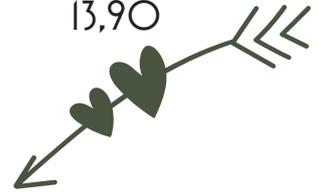
auf Wunsch doppelt Beef + 7,-
optional: gebratener Speck + 1,90

13,90

dazu ein

Knoblauchbrot XXL

5,90



Pulled Pork Burger

Gesmoktes gezupftes Duroc Schweinefleisch
Röstzwiebeln | BBQ Sauce | Sour Cream

13,90

Yummie Chicken Burger

Hühnerfleisch in Knusperpanade | Ananas Salsa | Rucola | Currymayo

13,90

Green Burger

Gegrillter Fetakäse | Gartensalat | Avocado creme | Tomate

13,90

Mr. Krabb Burger

Gebackenes Fischlaibchen | Sour Cream | Gurke | Tomate

13,90

Alle Burger auch **BROTLOS** erhältlich

Glutenfreier Burger Aufpreis 3,-

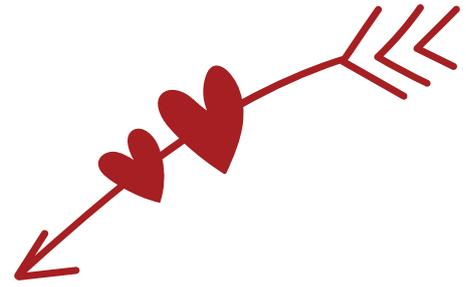
Ginlos ist sinnlos.
It's gin o'clock!

Deine Beilage

Österreichische Pommes 4,50
Parmesan Trüffel Pommes 5,90
Extra Speck 2,-
Extra Spiegelei 2,-

Süßkartoffel Pommes 4,90
Kleine Salatbowl 4,90
Extra Cheddar 2,-
Knoblauchbrot XXL 5,90

TOM'S SHARED MENÜ:



theBest4friends

3x den Tisch vollmachen bitte!

Jede Menge Kleinigkeiten
zum Probieren und Teilen für Alle!

pro Person € 49,50

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Shared Menü
ausschließlich tischweise und ab 4 Personen anbieten können.



The next Generation

Für Kinder bis 12 Jahre.

11,90

Wir stellen gerne ein kleineres individuelles Hauptgericht zusammen.

Urban Sweet Food



„Sweet Love“

Tonkabohnenkugel im Himbeergelee
heller Mandelcrumble

8,90

Gekühlter cremiger Milchreis

Kirschragout

6,90

Wähle gerne aus unserer Gelatikarte

Kochen
ist unsere
Leidenschaft
lass Dich auf
eine Reise der
Kulinarik ein.



PARZMAIR
— DESTILLERIE —

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.