

Obligatorisch servieren wir für alle Gäste ^{ab 17 Uhr} unser Gedeck
Hausgemachter Aufstrich & ofenfrisches dasFiaker Bunkal

Ofenfrisches Brot

Vorspeisen:



„Knusprige Frühlingsrollen“

gefüllt mit Garnelen | Zitronengras | Glasnudelsalat
Erdnuss-Sesamsauce

„Prime Beef Tatare“

klassisch mariniert | Salzbutter | Tomatenmarmelade | Bäckertoast

Sellerie Carpaccio

Rote Rüben-Mayo | Pinienkerne | Kresse | gegrillter Räucher-Tofu

Fresh Pots:

Aperitif
Empfehlungen

Lillet Wildberry

Rosenlimonade | Schuss Prosecco | Soda

Veneziano

Prosecco | Aperol | Orangescheibe

Hugo

Prosecco | Holunder | Minze | Limette

Kräftige Rinderkraftsuppe

gebackene Milzschnitte | Schnittlauch | Sherry

Parmesan-Schaumsuppe

Kräuter Crostini | getrocknete Babytomaten



Fresh Green Sexy

Homemade **Fiaker Drinks**

Entweder als Limonade oder als Eistee.

"Rose" Bio Rose
Ingwer Zitrone
Holler Limette

Der klassische Backhendsalat

Gebackene Freiland Hühnerbruststreifen | Kartoffel-Vogelersalat
geröstete Kürbiskerne | Kernöldressing

Superfood Salat

karamellisierte Ziegenkäse | Blattsalate | Nüsse | Kräuter
eingelegte Birne | fruchtiges Superfood Dressing

„Spicy Thai Shrimp Salat“

gegrillte Riesengarnelen | knackige Blattsalate | frische Kräuter
Kokos | Thai Dressing

Auf Wunsch **VEGAN** mit Räucher-Tofu

Healthy Veggie Kitchen:

„Crêpe Saigon“ nach Mutter Lillys Rezept

Asiatischer Kokos Crêpe gefüllt mit Gemüse | Räuchertofu
Ingwer | Wasabi

Fresh Pasta Tom Style Party

„Spaghetti alle Vongole“ 17,90

Frisch gekochte Pasta

Venusmuscheln | Weißwein | Kräuter

so wie es sein muss inklusive Urlaubsfeeling

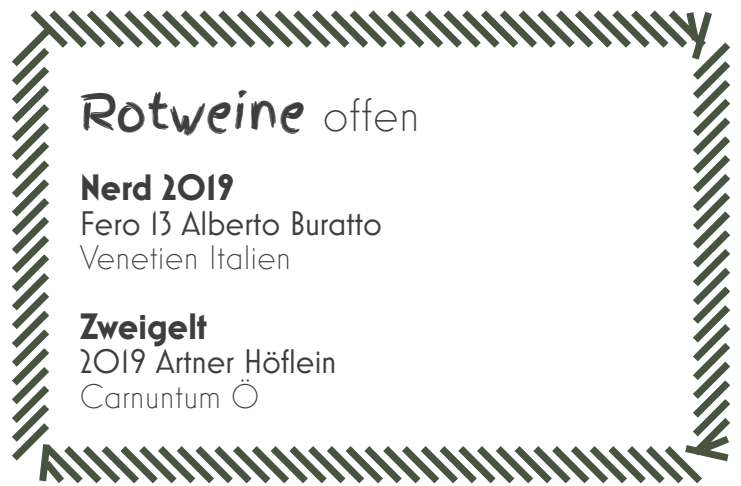
Bubbles "Italien lässt grüßen"

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



Hauptsache Fleisch



Zart geschmorte Rindsbackerl

Gemüse | Rahmsauce | Kräuterspätzle

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 kräftigen Jus serviert.

250 Gramm „Prime Rinderfilet“

Surf & Turf Speiß

2 Garnelen | kleines Rinderfilet

extrem geil



200 Gramm Duroc Schweinerücken

Knusprig gebackener Ochschwanz

Kartoffelsalat | Trüffel Jus

Beilagen:

Speckbohnen
Mini Rosmarin Kartoffel
Lauwarmes Anti-Pasti-Gemüse
Steakhouse Fries
Trüffel-Parmesan Pommes

Saucen & Butter:

Trüffelbutter
Trüffel-Ketchup (extra Tipp)
Trüffelmayo
Rote Zwiebelbutter
Pfeffersauce
Ketchup
Guacamole

Wähle Deine Beilage nach Lust und Laune ;)

„Gegrillte Oxnfetzn Stroganoff“

Fein geschnittene, kurzgebratene Rinderfiletstreifen
Zwiebel | rote Paprikasauce | hausgemachte Pasta

dasFiaker Evergreen:

Wiener Schnitzerl vom Österreichischen Schwein

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

Burrito „Crazy Chicken“

Gebratene Hühnerfiletstreifen | Rucola | Avocado
Sour Cream | Nachos | Käse

dazu ein

Knoblauchbrot XXL

Your Choice your Style

Portion Pommes
Portion Grillgemüse
Portion Süßkartoffel
Trüffelmayo
Sour Cream
Ketchup
Guacamole

Catch oft the day

**Frag nach
unserem Tages
Fischgericht**



Pfeffersauce

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

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

dazu ein 
Knoblauchbrot XXL

auf Wunsch doppelt Beef
Optional: gebratener Speck

Pulled Pork Burger

Gesmoktes gezupftes Duroc Schweinefleisch
marinierte Röstzwiebeln | BBQ Sauce

Yummie Chicken Burger

Hühnerfleisch in Knusperpanade | Ananas Salsa | Rucola
Currymayo

Healthy Burger

Kartoffel-Pilzlaibchen | Gartensalat | Avocadocreme | Tomate

Alle Burger auch **BROTLOS** erhältlich

Glutenfreier Burger

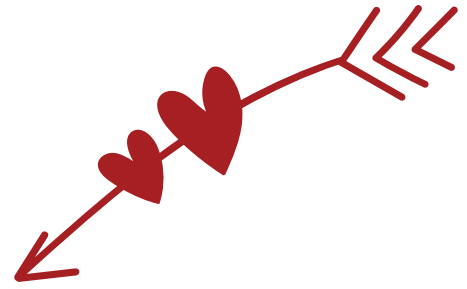


Deine Beilage

Österreichische Pommes
Parmesan Trüffel Pommes
Extra Speck

Süßkartoffel Pommes
Kleine Salatbowl
Extra Cheddar

TOM'S SHARED MENÜ:



theBest4friends

**3x den Tisch
vollmachen bitte!**

Jede Menge Kleinigkeiten
zum Probieren und Teilen für Alle!

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.

Wir stellen gerne ein kleineres individuelles Hauptgericht zusammen.

Urban Sweet Food



Gereifter Bergkäse

Chutney | Früchtebrot
muss man probiert haben

Amarena-Valrhona Mousse

Crumble | Orange

Karamellisierter Topfenschmarrn

Beerenröster | Tonkabohne
ca. 15 min Vorfreude



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