

# Speisekarte

## Garnelenpot

„zuvier, zuzweit oder doch alleine?!“

Black Tiger Garnelen im Römertopf serviert.  
Mit feinstem Olivenöl aus Chalkidiki, Knoblauch, Paprika, Tomaten & Jungzwiebeln.  
Dazu gibt`s unser hausgemachtes Sauerteig Olivenbaguette zum Tunken.

1 Kg - 57 €

1/2 Kg - 29 €

## Salat

### Caesar Salad - Hühnerbrust

Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons

14.80

### Caesar Salad - Black Tiger Garnelen

Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons

17.80

### Surf `n Turf Salat

Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier & 2 St. Black Tiger Garnelen  
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri

19.50

### Crispy Seehecht

Blattsalate / Rucola / Gebackener Seehecht / Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip

15

### Salad & Beef

Blattsalate / Rucola / Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier / Balsamico Dressing

18.50

### Beilagensalat

Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Radieschen / Balsamico Dressing

5.20

### Brot

BIO Gebäck vom Keimlingsbäcker

2.40

# Tradition

Carpaccio vom Innviertler Jungstier  
Rucola / Parmesan / Pinienkerne

14

Speck & Schmalz  
Hausgeräucherter Karespeck / eingerextes Gemüse / Grammelschmalz  
Weckerl vom Keimlingsbäcker

7.20

---

Hausgemachte Rindssuppe  
Frittaten oder Fleischstrudel / Wurzelgemüse

5.5

---

Wiener Schnitzel vom Strohschwein  
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren

18.5

Filet vom Innviertler Jungstier (200 g)  
Grillgemüse / Steakfries / Portwein Jus

36

Forelle „Müllerin“ Grätenfrei  
*(aus den Kalkalpen)*  
Petersilerdäpfel / Salat / Mandelbutter

17

Hausgemachte Spinat - Käselaiabchen  
Vogersalat / Schnittlauchsauce

13.50

---

Französische Käseauswahl

Kuh: Comté (12 Mon.) / Coulommiers AOP / Maroilles AOP / Chaource AOP / Brique de Vache  
Schaf: Roquefort AOP Ziege: Buche blanche  
Grissini / Feigensenf

13.80

LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

# Saison

## Spargelzeit

Gebeizte Forelle  
Frühlings - Spargelsalat / Radieschen

14

Hausgemachter Hummus  
Paprika / Garlic Naan

6.20

---

Weißer Spargelschaumsuppe

Zeltn

6.5

---

Weißer Spargel (Schrobenhausen)  
Sauce Hollandaise / Nicolaikartoffeln

19.80

Wiener Schnitzel vom Strohschwein  
Weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Nicolaikartoffeln

24.5

Rosa gebratener Rinderrücken  
(Charolais Rind - Allmannsberger Fürstentum)  
Weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Nicolaikartoffeln

34

Lachsforellenfilet  
Weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Nicolaikartoffeln

24

---

Schoko Tarte  
Heidelbeeren / Lavendel

8

Panna Cotta  
Himbeer / Rhabarber

8

LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •