



Vorspeisen



Aufstrich & Oliven

Kürbiskernaufstrich / *Krispels Neusetzer* Wollschwein Rückenspeck/ eingerextes Gemüse / Sauerteig Baguette
6.80

Gebeiztes Hirschcarpaccio

(Taufkirchner Dammhirsch)

Haselnuß / Apfel / Vogerlsalat

13.80

Blunzn Frühlingsrolle

Hausgemachtes Kimchi / Miso / Sesam

10.80



Lachingers Garnelenpot



1 kg Garnelen

„zuvier, zuzweit oder doch alleine?!“

Black Tiger Garnelen im Römertopf serviert.

Mit feinstem Olivenöl aus Chalkidiki, Knoblauch, Paprika, Tomaten & Jungzwiebeln.

Dazu gibt`s unser Sauerteig Baguette zum Tunken.

54.00

(wahlweise auch 500 g - 29 €)



Suppen



Getröffelte Erdäpfelschaumsuppe
Speckchip
6.50

Hausgemachte Rindssuppe
Leberknödel / Wurzelgemüse
5.50

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
5.50



Salate



Caesar Salad - Hühnerbrust
Blattsalate / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
14.30

Caesar Salad - Black Tiger Garnelen
Blattsalate / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
17.80

Crispy Seehecht
Blattsalate / Rucola / Gebackener Seehecht / Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
14.80

Salad & Beef
Blattsalate / Rucola / Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier / Balsamico Dressing
17.80

Beilagensalat
5.20

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
17.50

Gebratene Maishendlbrust
Sellerie / Polenta / Kräuterseitlinge / Jus
17.80

Gebratenes Störfilet
Bonitoschaum / Wurzelwerk /Topinambur
21.00



Vegetarisch



Ravioli
Feige / Peccorino / Radiccio / Macadamianuß
16.80

Steaks



Rinderfilet Innviertler Jungstier160 g.....25
Rinderfilet Innviertler Jungstier240 g.....28
Cut of the Day.....Tagespreis
Surf n´ Turf 2 St. GarnelenFilet160 g.....31

Beilagen

Steakpommes..... 3
Ofenfrisches Röstgemüse..... 3
Nicolaikartoffeln 3
Caesar Salad 5

Extras

Portweinsaftl.....3
Chimichurri..... 3
Kräuterbutter.....3
Black Tiger Garnele.....1.St.....3



Käse

Französische Käseauswahl

Kuh: Comté 12 Monate gereift / Coulommiers AOP
Maroilles AOP / Chaource AOP / Brique de Vache

Schaf: Roquefort AOP Ziege: Buche blanche

Weißbrot / Feigensenf

13.80



Dessert



Halbflüssiger Schokokuchen

Bauernhof Vanilleeis

8.20

Panna Cotta

Birne / Thymian

7.80



Eis vom Bauernhof Kern



Karamell Nuss

3 Kugeln Vanilleeis / Karamellsauce / Gesalzene Cashewnüsse / Schlagobers.

7

Eierlikörbecher

3 Kugeln Vanilleeis / Lachinger's Eierlikör / Schlagobers

7

Eiscafe

2 Kugeln Vanilleeis / Verlängerten (Inndie Beans, Braunau) / Schlagobers

6

SORTEN

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Apfel / Marille / Himbeer

Je Kugel 1.60