



Vorspeisen



Aufstrich & Speck
Dickerhof „Iberico“ Speck/ eingerextes Gemüse / Paradeiser Humus / Sauerteig Baguette
6.80

Gebeiztes Hirschcarpaccio
(Taufkirchner Dammhirsch)
Haßelnuß / Apfel / Vogerlsalat
13.80

Blunzn Frühlingsrolle
Hausgemachte Kimchi / Sesam / Misomajo
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

Getrübte Erdäpfelsuppe
Speckchip / Erbsenkresse
6.50

Hausgemachte Rindssuppe
Leberknödel / Wurzelgemüse
5.50

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
5.50



Salate

Surf `n Turf Salat
Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier & 2 St. Black Tiger Garnelen
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri
18.50

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
Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Radieschen / Balsamico Dressing
5.20



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
17.50

Geschmortes Schulterscherz von der Kalbin
Kartoffelrösti / Brokkoli
21

Skreifilet (Winterkabeljau)
Rucolarisotto / Thaispargel / Safranschaum
22



Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Schwarzer Trüffel / Rahm / Kohlsprossen
18.50



Steaks

Alle Steaks werden mit Röstgemüse serviert.

Rinderfilet	Innviertler Jungstier.....	160 g.....	28
Rinderfilet	Innviertler Jungstier.....	240 g.....	31
Surf `n Turf	2 Garnelen.....	Filet 160 g.....	34
Cut of the Day.....	Tagespreis		

Beilagen

Steakhouse Pommes / Parmesan.....	4.5
Nicolaikartoffeln / Sauerrahmdip / Röstzwiebel.....	4.0
Caesar Salad.....	5.0
Black Tiger Garnele.....	pro Stück.....3.0

Saucen

Portweinsaftl.....	4.0
Chimichurri.....	2.5
Kräuterbutter.....	2.5



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



Karamellisierter Cheesecake

Zitrone / Himbeereis

7.50

Panna Cotta

Birne / Vanille / Thymian

7.50



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