

zum starten

Vorspeise

Speck – Gedeck
Sauwaldspeck / eingebratener Rind / Nussbutter
Vinschgerl
7.2

Hummus
Paprika / Garlic Naan
6.8

Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Parmesan / Rucola / Pinienkerne / Olivenöl
15.5

Burratinis
Tomatenvielfalt / Pinienkerne / Balsamicodressing
12.5

löffelweise

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
6.5

Hausgemachte Rindssuppe
Kaspressknödel / Wurzelgemüse
6.5

Tomatencremesuppe
Baguette mit Oliventapenade
6.8

Sharing is caring

———— Lachinger's Garnelenpot ————

Garnelenpot

„zuvirt, zuzweit oder doch alleine?!“

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

1 Kg - 62 €

1/2 Kg - 31 €

Klassiker

———— Hauptspeisen ————

Filet vom Innviertler Jungstier (200g)
Röstgemüse / Pommes / Portweinjus
39

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
20.5

Forelle „Müllerin“ Grätenfrei
(aus den Kalkalpen)
Petersilerdäpfel / Mandel - Knoblauchcrunch / Salat
22

Hauptspeisen

———— Saison ————

Rumpsteak (Black Angus)
mit gebratenen Eierschwammerl - Nicolakartoffelgröstl und Portweinjus
36

Gebratenes Wallerfilet
(vom Buchmann, Diersbach)
Sommergemüse / Eierschwammerl / Röstl / Rieslingschaum
24

Tagliolini mit Eierschwammerl
Babyspinat / Parmesan / Schmortomaten
19.5

Rinderfiletspitzen mit Tagliolini
Eierschwammerl / Babyspinat / Parmesan / Schmortomaten
25

sweets for my sweets

———— Dessert ————

Zitronentartelette
mit Baiserhaube & Erdbeeren
8.5

Dunkles Schokomousse
marinierte Minzerdbeeren
8.5

knackig und frisch

Salate

Caesar Salad – Hühnerbrust
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
16.80

Caesar Salad – Black Tiger Garnelen
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
19.50

Crispy Zander
Knusprig gebackener Zander
Blattsalate / Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
17.50

Salad & Beef
Blattsalate / Rucola / Rinderfiletspitzen / Balsamico Dressing
19.80

Beilagensalat
Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Balsamico Dressing
5.90

Kruste & Krume

das Brot

Vinschgerl
(Getreideschmiede Riedau)
2

Sauerteig Oliven Brot
2.9

Garlic Nann Brot
2.8-

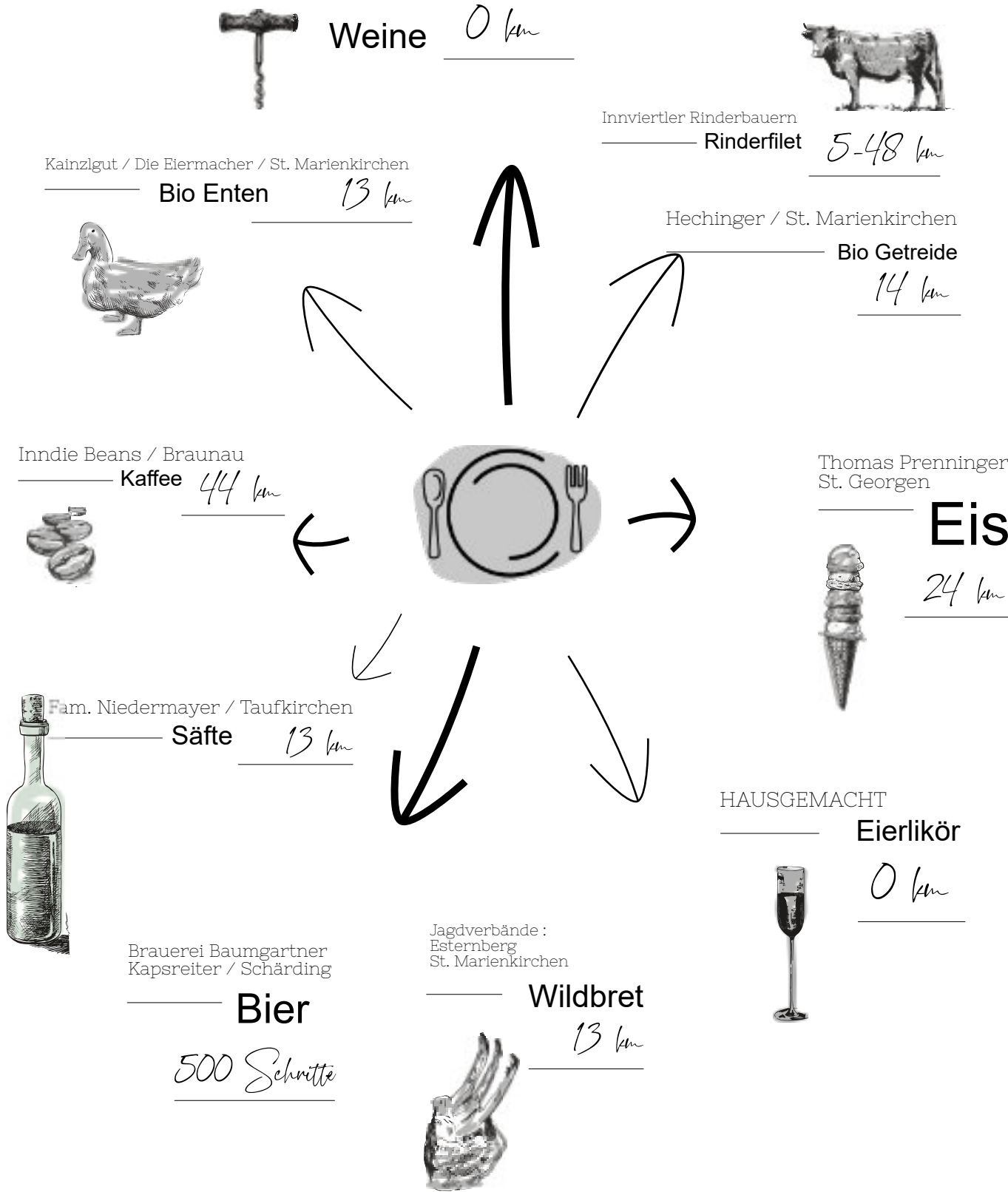
LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

Radins

wo's Innviertel auf den Tisch kommt

www.winemonkeys.at / unser Wein Webshop



Aperitif

&

Spritz

Winzersekt Chardonnay blanc de blanc
Weingut Kurt Angerer
0,1 l / 6,5

Prosecco Rose Millesimato 2020
Villa Sandi, DOC Brut
0,1 l / 5,4

Slowberry Tonic
Slowberry Gin / Tonic / Soda
6,5

Wermut Weingut Krispel
Klassischer Wermut mit Zitronenzeste & Eis
5,8

Aperol Spritz
Prosecco / Soda / Aperol
7,2

Rhabarber Spritz
Prosecco/ Rhabarbersaft / Soda / Zitrone
7,2

Wildberry Lillet Spritz
Wildberrytonic/ Lillet / Soda
7,2

Limoncello Spritz
Limoncello/ Prosecco/ Soda
7,2

NEU!!! Matchello Spritz
Limoncello/ Prosecco/ Bitter Lemon/ Matcha
6,8

Grüner Veltliner „Tom“ 2025
Tom Dockner / Traisental
5

Sauvignon Blanc Gebietswein 2025
Weingut Maitz / Südsteiermark
5,5

Muskateller Gebietswein 2025
Weingut Maitz / Südsteiermark
5,5

Gemischter Satz 2025
Weingut Parzer / Traisental
5,8

Rosé Federspiel 2024
Weingut Gattinger, Wachau
5,5

Blaufränkisch 2021
Weingut Kopfenteiner / Südburgenland
5,5

Merlot 2022
Weingut Dorli Muhr / Carnuntum
6

Chianti DOCG Classico 2023
Mangiacane / Italien
6,5

Tips

Flaschenweise

Weißwein

Grüner Veltliner „Federspiel“ Ried Supperin 2025
BIO Weingut Schmidl, Wachau
36

Grüner Veltliner „Smaragd“ Zornberg, 2024
Johann Donabaum, Wachau
40

Gelber Muskateller, Gebietswein, 2024
Wolfgang Maitz, Südsteiermark
30

Sauvignon Blanc, Kalk & Kreide, 2024
Weingut Tement, Südsteiermark
38

Gemischter Satz, Klassik, 2025
Fritz Wieninger, Wien DAC
30

Riesling „Smaragd“ Ried Vogelleithen, 2022
Johann Donabaum, Wachau
65

Flaschen

Rosé

Rosé Zweigelt, 2025
Weingut Bründlmaier, Kamptal
27

Ultimate Provence, 2022
Rosè de Provence, France
40

Flaschen

Rotwein

Blaufränkisch 2021 „Wine Monkeys“
Uwe Schiefer, Südburgenland
30

Zweigelt, Bienenfresser, 2022
Weingut Pitnauer, Carnuntum
38

Merlot, 2024
Dorli Muhr, Carnuntum
35

Cuveé Quattro, 2022
Weingut Gager, Mittelburgenland
45

Cuveé, Das Phantom, 2022
Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland
48

Diese und über 150 weitere Weine
finden Sie in unserer Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.

Aperitif

alkoholfrei

Verjus Spritz rosé
Weingut TEMENT
Verjus, Tonic, Soda, Zitrone
5,5

SPARKLING TEA
0,0% Verjulee
BioWeingut Schmidl
5,5

Glasweise

Weißwein

Glas
weise

Rosé

Glas
weise

Rotwein

vom Zapfhahn

Bier

Kapsreiter Landbier
0,3l / 4.8 0,5l / 5.5

Baumgartner Zwickl
0,3l / 4.8 0,5l / 5.5

Baumgartner Weißbier
0,3l / 4.8 0,5l / 5.5

Weißbier ALKOHOLFREI
0,5l 5.5

Baumgartner Radler
0,3l / 4.8 0,5l / 5.5

Säfte & Limo

Niedermayer Säfte

Apfel – Weichselsaft

0,3l Lei / Soda 3.7 / 4.2
0,5l Lei / Soda 4.2 / 4.7

Hollersaft

0,3l Lei / Soda 3.4 / 3.9
0,5l Lei / Soda 3.9 / 4.4

Rhabarbersaft

0,3l Lei / Soda 3.9 / 4.4
0,5l Lei / Soda 4.4 / 4.9

Coca Cola, Cola Zero
Almdudler, Frucade, Ice Tea
0,3l 4.5

Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon
0.2l 4.5

geistiges

Schnaps

2 cl

hausgemachter

Spaß im Glas

Lachinger's Eierlikör
4cl / 4.5

Lachinger's Zirbenschnaps
2 cl / 4.5

Lachinger's „angesetzte“ Nuss
2 cl / 4

Reisetbauer, Axberg
Rote Williamsbirne „Skiclub Arlberg“
4.5

Apfel im Eichenfass
6

Haselnuss gebrannt, Brandstatt
4.5

Lang, Wintersack, St. Marienkirchen
Zwetschke oder Birne
4.2

Marille, Rixinger Wachau
6

Grappa Nonino Merlot
4.8

Grappa Nonino Barrique
5.8