



Vorspeisen



Paprikahummus
Naan Brot / Olivenöl
5.80

Speck & Schmalz
Wollschweintrüffelspeck vom Kripel / eingebratetes Gemüse / Grammelschmalz / Sauerteig Baguette
6.80

Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Parmesan / Pinienkerne / Rucola
13.80

Burrata
Tomatenraritäten / Basilikum / Pinienkerne
12.80



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.

57.00

(wahlweise auch 500 g - 29 €)



Suppen

Spargelschaumsuppe
Schrobenhausener Spargel / Kerbelöl
6.50

Hausgemachte Rindssuppe
Fleischstrudel / Wurzelgemüse
5.80

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
5.30



Salate

Surf `n Turf Salat
Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier & 2 St. Black Tiger Garnelen
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri
19.50

Caesar Salad - Hühnerbrust
Romanaherzen / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
14.80

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

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



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
18.50

Ragout vom Maibock
(Jagdverband St. Marienkirchen)
Haselnussspätzle / Wilder Brokkoli
19.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Spargelragout / Erdäpfelrösti
19.50

Tagliatelle
Spargelrahm / Babyspinat
Vegetarisch 15.80
mit Rinderfiletspitzen 20.50
mit Black Tiger Garnelen 19.50

Steaks

Alle Steaks werden mit Röstgemüse serviert.

Rinderfilet	Innviertler Jungstier.....	160 g.....	28
Rinderfilet	Innviertler Jungstier.....	240 g.....	32
Surf `n Turf	2 Garnelen.....	Filet 160 g.....	34
Cut of the Day.....	Tagespreis		

Beilagen

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

Saucen

Peffersauce.....	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



Weißes Spargel - Vanilleparfait

Baiser / Erdbeer / Minze

7.50

Schokoladenmousse

(74% Callebaut/Zartbitter)

Himbeer / Fleur de Sel

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

Erdbeerbecher

2 Kugeln Vanilleeis / 1 Kugel Erdbeereis / marinierte Erdbeeren / Schlagobers

7

Eiscafe

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

6

SORTEN

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Apfel / Marille / Himbeer

Je Kugel 1.60