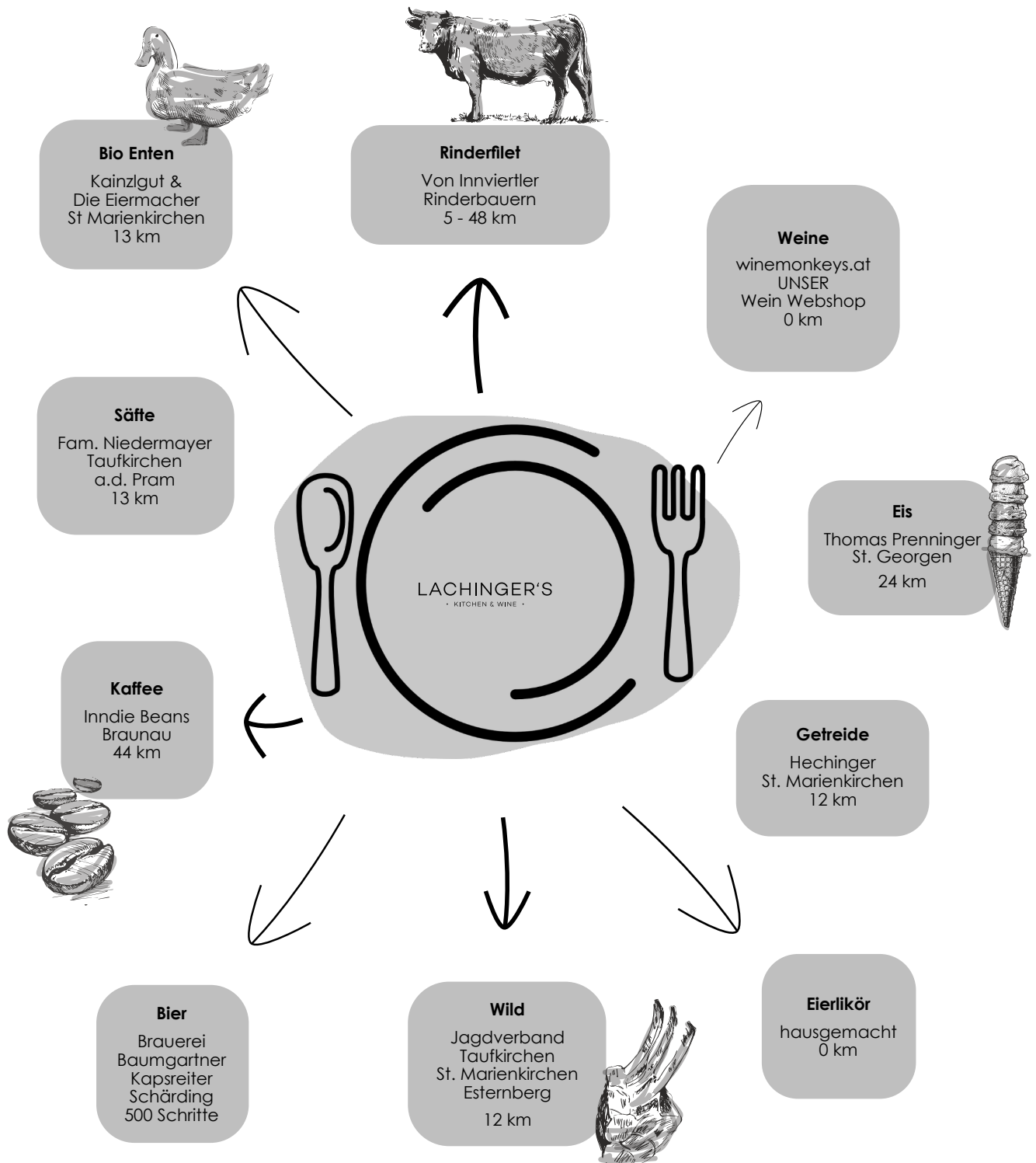


wo's Innviertel auf den Tisch kommt



LACHINGER'S
• KITCHEN & WINE •

Salat

Caesar Salad - Hühnerbrust
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
15.80
Caesar Salad - Black Tiger Garnelen
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
19.50
Surf `n Turf Salat
Rinderfiletspitzen & 2 St. Black Tiger Garnelen
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri
19.90
Crispy Seehecht
Blattsalate / Rucola / Gebackener Seehecht
Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
16.50
Salad & Beef
Blattsalate / Rucola / Rinderfiletspitzen / Balsamico Dressing
19.20
Beilagensalat
Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Balsamico Dressing
5.90

Brot

Vinschgerl
Getreideschmiede Riedau
2
Sauerteig Oliven Brot
2.90
-

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
5.9
Hausgemachte Rindssuppe
Fleischstrudel / Wurzelgemüse
5.9
Spargelschaumsuppe
Spargel / Erbsenkresse
6.8

Vorspeisen

Speck - Gedeck
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter
Vinschgerl
7.2
Hausgemachter Hummus
Paprika / Garlic Naan
6.8
Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Rucola / Parmesan / Pinienkerne
14.9

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
19.8

Forelle „Müllerin“ Grätenfrei
(aus den Kalkalpen)
Petersilerdäpfel / Mandel - Knoblauchcrunch / Salat
19.5

Crispy Seehecht
Petersilerdäpfel / Salat
17.5

Dessert

Dessert & Kuchen
von der Tagedafel