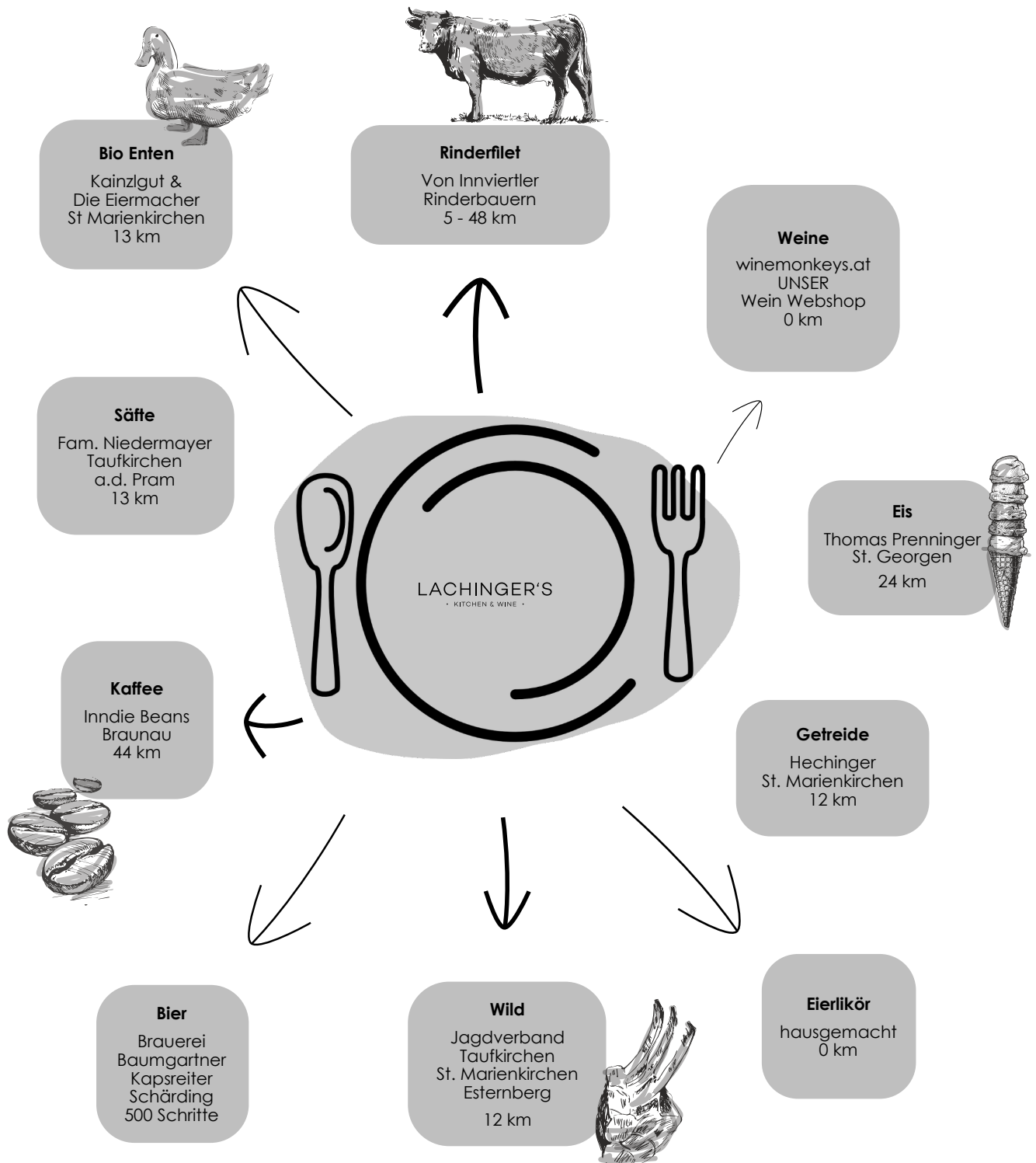


wo's Innviertel auf den Tisch kommt



LACHINGER'S
• KITCHEN & WINE •

Salat

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 Seehecht
Blattsalate / Rucola / Gebackener Seehecht
Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
16.80

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

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

Brot

Vinschgerl
Getreideschmiede Riedau
2

Sauerteig Oliven Brot
2.90
-

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
6.5

Hausgemachte Rindssuppe
Kaspressknödel / Wurzelgemüse
6.5

Bärlauchschaumsuppe
Schwarzbrotcrôtons
7.5

Vorspeisen

Speck - Gedeck
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter
Vinschgerl
7.2

Babaganosh Hummus
Auberginenhummus / Garlic Naan
6.8

Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Rucola / Parmesan / Pinienkerne
15.5

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
20.5

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

Crispy Seehecht
Petersilerdäpfel / Salat
17.5

Curry - Dattel Falafel
Babaganosh Hummus / Rucola
15

Dessert

Dessert & Kuchen
von der Tagestafel