

zum starten
—— **Vorspeise** ———

Speck – Gedeck
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter
Vinschgerl
7.2

Babaganosh Hummus
Auberginenhummus / Garlic Naan
6.8

-

löffelweise
—— **Suppen** ———

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
6.5

Hausgemachte Rindssuppe
Kaspressknödel / Wurzelgemüse
6.5

Kokos – Maisschaumsuppe
Kichererbsen
7.5

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

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
20.5

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

Rotes Thai Curry
Gemüse / Jasminreis
Vegi 15 - mit Hühnerbrust 19 - mit Black Tiger Garnelen 22

sweets for my sweets

Dessert

Dunkles Schokomousse
Waldbeerragout
8.5

Blue Berry Cheesecake
Waldheidelbeeren /Vanilleeis
8.5

zum starten

Vorspeise

Beef Tatare
Miso / Eigelb / Senfkaviar / Brioche
15

Tuna Sashimi
Terriaki / Asiasalat / Wasabimajo / Sesam
18

Steaktage

Beef

Alle Steaks werden mit
Ofengemüse und
Kräuterbutter
serviert

Rinderfilet *(Innviertler Jungstier)*
160 g / 240 g / 350 g
31 € / 38 € / 47 €

Rib Eye Steak *(Innviertler Kalbin)*
300 g / 40 €

Kalbs T – Bone *(am Knochen)*
300 g / 38 €

Flank Steak *(sous vide)*
240 g / 29 €

Rumpsteak *(Black Angus)*
300 g / 38 €

Wagyu Picanha
(Kurz gebratener Tafelspitz vom Wagyu Rind)
220 g / 48 €

Black Angus Filet
180 g / 38 €

Dazu gibt's

Saucen

& Beilagen

Portweinsauce
3.5
Pfeffersauce
3.5
Chimichurri
2.5

Steakpommes - 4.5
Ofenkartoffel / Schnittlauchdip - 4.0
„Chilli Cheese Fries“ / Jalapenos / Cheddar - 5.5
Speckbohnen - 4.5
Ceasar Salad - 5.0

Black Tiger Garnele - 3.0

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 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

Kruste & Krume

das Brot

Vinschgerl
(Getreideschmiede Riedau)
2

Sauerteig Oliven Brot
2.9

Garlic Nann Brot
2.8-

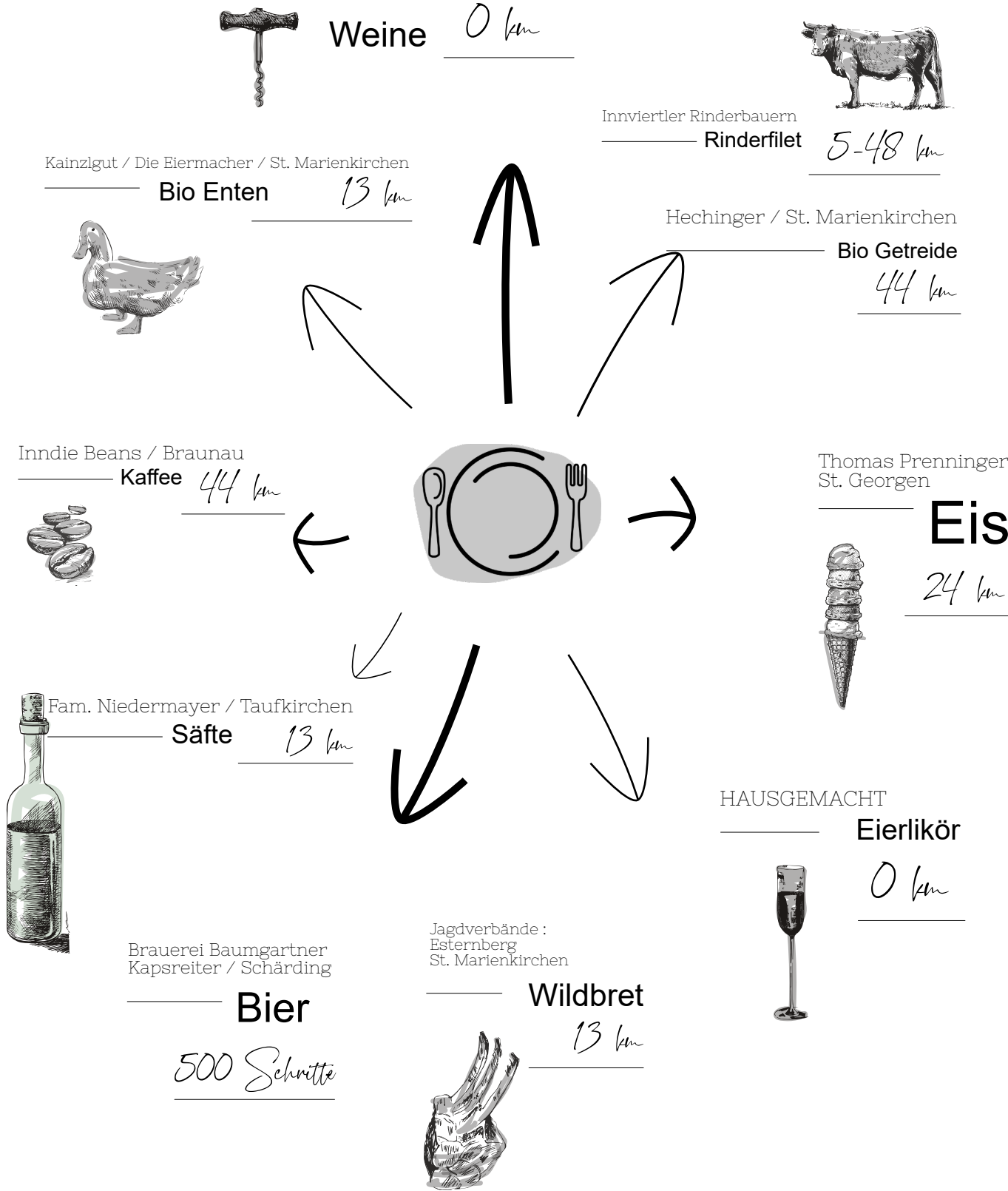
LACHINGER'S

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

Aperitif alkoholfrei

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

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

Glasweise Weißwein

Grüner Veltliner „Federspiel Ried Supperin“ 2025
Weingut Schmiedl / Wachau
5,5

Riesling Parapluiberg 2025
Tom Dockner / Traisental
5,5

Muskateller 2024
Weingut Rixinger / Wachau
5

Sauvignon Blanc / Quarz & Schiefer 2024
Weingut Schauer / Südsteiermark
5,8

Rosé Federspiel 2024
Weingut Gattinger, Wachau
5,5

Blaufränkisch 2021
Weingut Kopfenteiner / Südburgenland
5,5

Cuveé „Johannisberg“ 2021
Weingut Klein / Weinviertel
5,5

Rioja 2022
Weingut Izadi / Rioja
5,5

Glas weise Rosé

Rotwein

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 Kimbauer, Mittelburgenland
48

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

vom Zapfhahn

Bier

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

Baumgartner Stadträu / 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