



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 das Sauerteig Oliven Baguette vom Keimlingsbäcker.

57

(wahlweise auch 500 g - 29 €)

Salat

Caesar Salad - Hühnerbrust

Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
14.80

Caesar Salad - Black Tiger Garnelen

Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
17.80

Surf `n Turf Salat

Gebratene Tranchen vom Innviertler Jungstier & 2 St. Black Tiger Garnelen
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri
19.50

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

Brot

BIO Gebäck vom Keimlingsbäcker
2.40

LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

Speck & Schmalz
Sauwaldspeck / eingerextes Gemüse
Grammelschmalz / Weckerl vom Keimlingsbäcker
6.80

Hausgemachter Hummus
Paprika / Garlic Naan
5.8

Hausgemachte Rindsuppe
Fleischstrudel oder Frittaten / Wurzelgemüse
5.5

Kokos - Currysuppe
Garnele
7.5

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
18.5

Forelle „Müllerin“ Grätenfrei
(aus den Kalkalpen)
Petersilerdäpfel / Salat / Mandelbutter
17

Rotes Thai Curry (Vegan)
Gemüse / Jasminreis
15

Brownie
Mangosorbet / Cashew
9

Crème Brûlée
Tonkabohne / Schokoschwammkuchen / Waldbeerröster
7

Lachinger's Steaktage

Vorspeise

Beef Tartare
Eidottercreme / Senfsaat / eingerexte Rote Zwiebel
Hausgemachtes Sauerteig Stangerl 15

Wan Tan (frittiert)
Garnele / Gurken Sweet Chilli 11

Steaks

Innviertler Jungstier

Rinderfilet	160 g	29
	240 g	36
	350 g	45

Innviertler Kalbin

Rib Eye Steak	350 g	38
Cote de Boeuf <small>(mit Knochen)</small>	500 g	39
Flat Iron	250 g	28
Tomahawk <small>(mit Knochen)</small>	+650 g	48

Charolais Rind (Allmannsberger Fürstenzell)

Flank Steak / Bavette	250 g	34
Rumpsteak	300 g	30

**Alle Steaks werden mit Röstgemüse
und Kräuterbutter serviert.**

Saucen

Portweinsaftl	oder	Pfeffersauce	4.0
Chimichurri	oder	BBQ Sauce	3.0

Beilagen

Steakpommes	4.5
Chilli Cheese Fries / Cheddar / Jalapenos	5.5
Nicolaikartoffeln / Sauerrahm/ Röstzwiebeln	4.5
Caesar Salad / Pinienkerne / Parmesan	5.0
Chorizokroketten / Srirachamajo	5.5
Miso Butter Zwiebeln	4.5

Extras

1 St. Black Tiger Garnele	3.0
2 St. Jakobsmuschel	5.0

LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

Käse

Französische Käseauswahl

Kuh: Comté 12 Monate gereift / Coulommiers AOP

Maroilles AOP / Chaource AOP / Brique de Vache

Schaf: Roquefort AOP Ziege: Buche blanche

Brot vom Keimlingsbäcker / Feigensenf

13.80

Eis vom Bauernhof Kern

Karamell Nuss

3 Kugeln Vanilleeis / Karamellsauce / Gesalzene Cashewnüsse / Schlagobers.

7.5

Eierlikörbecher

3 Kugeln Vanilleeis / Lachinger's Eierlikör / Schlagobers

7.8

Eiscafe

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

6.5

SORTEN

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Apfel / Marille / Himbeer

Je Kugel 1.90