

zum starten
Vorspeise

Speck – Gedeck
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter
Vinschgerl
7.2

Hummus
Paprika / Garlic Naan
6.8

Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Parmesan / Rucola / Pinienkerne / Olivenöl
15.5

löffelweise
Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
6.5

Hausgemachte Rindssuppe
Kaspresknödel / Wurzelgemüse
6.5

Sharing is caring

Lachinger's Garnelenpot

Garnelenpot

„zuvier, 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

Filet vom Innviertler Jungstier (200g)
Röstgemüse / Pommes / Portweinjus
38

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
20.5

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

sweets for my sweets

Dessert

Maracuja Tartelette
Passionsfrucht / Baiserhaube / Limette
8.5

Weißes Schokomousse
Kokos / Mango
8.5

Thaiwochen

samesame but different

Lachinger's Tom Yam Gung
(Süß - Sauer - scharfe Hühnersuppe)
Garnele / Dim Sum / Zuckerschoten
Gemüse / Sojasprossen
9.5

Satay Spieße
Gurken Sweet Chilli / Erdnussdip
12

Pad Thai Noodles
(Thailändisches Nationalgericht mit Reisnudeln)
Gemüse / Sojasprossen / Ei / Erdnuss
Vegi 16
mit **Hühnchen** 18.5
mit **Garnelen** 22

Crispy Pork
(knusprig frittiertes Sous vide Schweinebauch)
Asiagemüse / Oystersauce / Sesam / Jasminreis
21

Beef Oyster
(zarte Rinderfiletspitzen in Oystersauce)
Asiagemüse / Oystersauce / Cashewnüsse / Jasminreis
25

Rotes Thai Curry
Asiagemüse / Jasminreis
Vegi 16
mit **Hühnchen** 19
mit **Garnelen** 22

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 Zander
Knusprig gebackener Zander
Blattsalate / Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
17.50

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

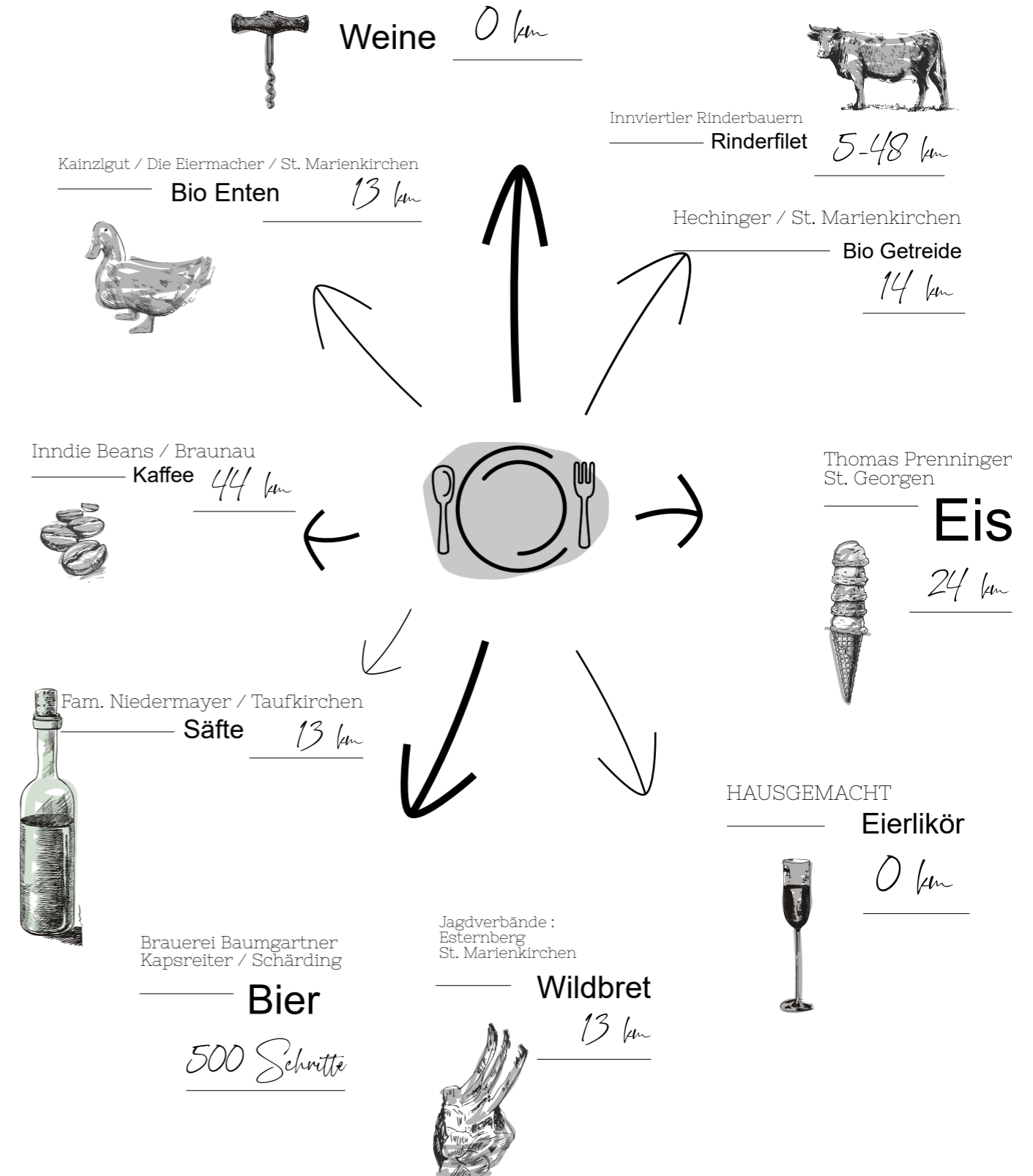
Garlic Nann Brot
2.8-

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
0,11 / 6,5

Prosecco Rose Millesimato 2020
Villa Sandi, DOC Brut
0,11 / 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

NEU!!! Matchello Spritz
Limoncello/ Prosecco/ Bitter Lemon/ Matcha 6,8

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

Gemischter Satz 2025
Weingut Parzer / Traisental
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
Rosé 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 Kirnbauer, 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 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

Säfte &

Limo

Baumgartner Radler
0,3l / 4.8 0,5l / 5.5

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