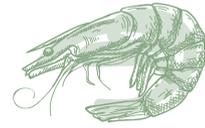


# Lachingers Garnelenpot



## 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.

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 vom Keimlingsbäcker

Erdäpfel - Dinkel Vinschgerl

2.40

# LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

## Lachinger's Tradition

Carpaccio vom Innviertler Jungstier  
Rucola / Parmesan / Pinienkerne

14

Speck & Schmalz  
Wollschweinrückenspeck vom Krispel / eingerextes Gemüse  
Grammelschmalz / Kartoffel - Dinkellaib vom Keimlingsbäcker

6.80

---

Hausgemachte Rindsuppe  
Frittaten oder Fleischstrudel / Wurzelgemüse

5.5

---

Wiener Schnitzel vom Strohschwein  
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren

18.5

Filet vom Innviertler Jungstier (200 g)  
Grillgemüse / Steakfries / Portwein Jus

36

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

17

---

Schokomousse  
Mandarine / Brownie

8

# LACHINGER'S

• KITCHEN & WINE •

## Lachinger's Saison

Tatare von der Lachsforelle  
Kürbis Chutney / Quitte / Puffreis

13

Hausgemachter Kürbishummus  
mit Garlic Naan

5.8

---

Kürbiscremesuppe  
Kürbiskerne / Kernöl

6

---

Rehragout  
*(Jagdverband Freinberg)*  
Semmelknödel / Blaukraut

19

Rosa gebratener Rehrücken  
*(Jagdverband St. Marienkirchen)*  
Kürbisratatouille / Kartoffelflan / Ginjus

25.50

Wildschweinrücken in der Kürbispanade  
Kartoffel - Maronistampf / Brokkoli / Preiselbeeren

21

Kürbislaibchen  
Vogersalat / Kernöl / Sauerrahmdip

15.5

---

Frisch gebackene Zwetschkenpofesen  
Bauernhof Vanilleeis / Zwetschkenröster

8

# 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

Weißbrot / 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