

---

# VORSPEISEN

*zum starten*

## CARPACCIO VOM INNVIERTLER JUNGSTIER

auf Rucola & Tomatenpesto, mit Pinienkernen, Schärdinger Asmonte und eingerexten Balsamico Buchenpilzen

€ 10.50



## LACHSFORELLENTATARE

mit Avocadocreme & Saiblingskaviar

€ 10.50

---

## BROT

*Kruste und Krume*

### WURZELBROT ODER SAUERTEIGCIABATTA

€ 1.60

### AUFSTRICHEN

hausgemachtes Apfel- Grammelschmalz & Erdäpfelkas

€ 3.20



---

# AB IN DIE

*Mitte*

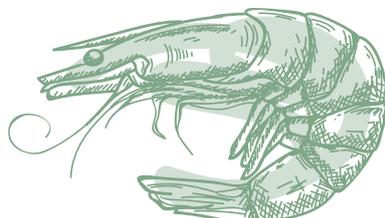
## 1 kg GARNELEN

„zuvier, zuzweit oder doch alleine?!“

Rotschalige Wildfanggarnelen im Römertopf serviert.  
Mit feinstem Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Tomaten & Jungzwiebeln.

Dazu gibt's unser Sauerteig Olivenciabatta zum tunken.

48.00 €



# SUPPEN

*but soup first*

## LACHINGER'S VELTLINERSCHAUMSUPPE

mit gerösteten Weißbrot Croûtons

€ 5.50

•

## HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE

mit handgedrehten Leberknödel  
oder Kräuterfrittaten

€ 4.50

---

# SALAT

*Knackig und geschmackig*

## BEEF SALAT

Rosa gebratene Rinderfiletspitzen  
Blattsalate mit Apfel - Birnendressing & Weißbrot Croûtons

€ 13.50

•

## CAESAR CLASSIC

Zart gebratene Hühnerbrust  
Blattsalate mit Caesardressing, Schärddinger Asmonte, geröstete Pinienkerne & Weißbrot Croûtons

€ 10.50

•

## CRISPY SEEHECHT

In Cornflakes knusprig gebackener Seehecht  
Blattsalate mit Mango - Curry Dressing & Gurken Sweet Chilli Dip

€ 12.50

•

## BEILAGENSALAT

Blattsalate mit Radieschen, Tomaten & Gurke

€ 4.00

# HAUPTSPESIEN

*reine Topfsache*

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren & Salat

€ 17.50



## STEAK VOM INNVIERTLER JUNGSTIER

Filet vom Innviertler Jungstier

mit geschmortem Gemüse – Erdäpfelgröstl & unserem Portwein-Schalottensaft!

160 g - € 24.00 *oder* 240 g - € 28.00



## WOLFSBARSCHFILET

mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und Avocadocreme  
dazu gibt's unser Sauerteig Olivenciabatta

€ 16.50



## GELBES CURRY

mit zarter Hühnerbrust,

Kichererbsen, Karfiol, fermentierter Radi, Babyspinat & Jasmin Duftreis

€ 10.50



## VEGANES CURRY

mit Kichererbsen, Karfiol, fermentierter Radi, Babyspinat & Jasmin Duftreis

€ 9.00



---

# SWEETS

*for my sweets*

TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE  
mit Bauernhof Heidelbeereis vom Kern aus Mettmach

€ 6.80

BUTTERMILCH PANNA COTTA  
mit Cassis

€ 6.80

---

## BAUERNHOF

*Eis*

vom Kern aus Mettmach

### SORTEN

Vanille  
Schokolade  
Erdbeer  
Heidelbeer  
Apfel  
Himbeer

pro Kugel

€ 1.40



---

## KIDS

*Karte*

KINDERSCHNITZEL VOM HUHN  
mit Pommes

€ 5.80