

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

In Rauna gebeizter Lachs
Kürbischutney / eingerexte Wachauer Marille
14.5

löffelweise

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
6.5

Hausgemachte Rindssuppe
Hausgemachte Kaspressknödel / Wurzelgemüse
6.5

Kürbiscremesuppe
mit Pramoleum Kernöl und Kürbiskernen
6.8

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 ————

Filet vom Innviertler Jungstier (200g)
Röstgemüse / Pommes / Portweinjus
39

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
20.5

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

Hauptspeisen

———— herbstlich ————

Geschmorte Rindsbackerl
Kartoffelstampf / Wurzelgemüse
25

Gebratenes Wallerfilet
(Buchmann, Diersbach)
Einkornrisotto / Wurzelgemüse / Wiesenkräuteröl
24

Crispy Hokaidokürbis
(in Panko gebacken)
Papayasalat / Mangodressing / Wasabi - Limettenmajo
19.5

sweets for my sweets

———— Dessert ————

Eierlikörguglhüpfchen
mit Vanilleeis & und hausgemachten Eierlikör
8.5

Dunkles Schokomousse
Eingerexte Zwetschken vom Reisetbauer
8.5

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-

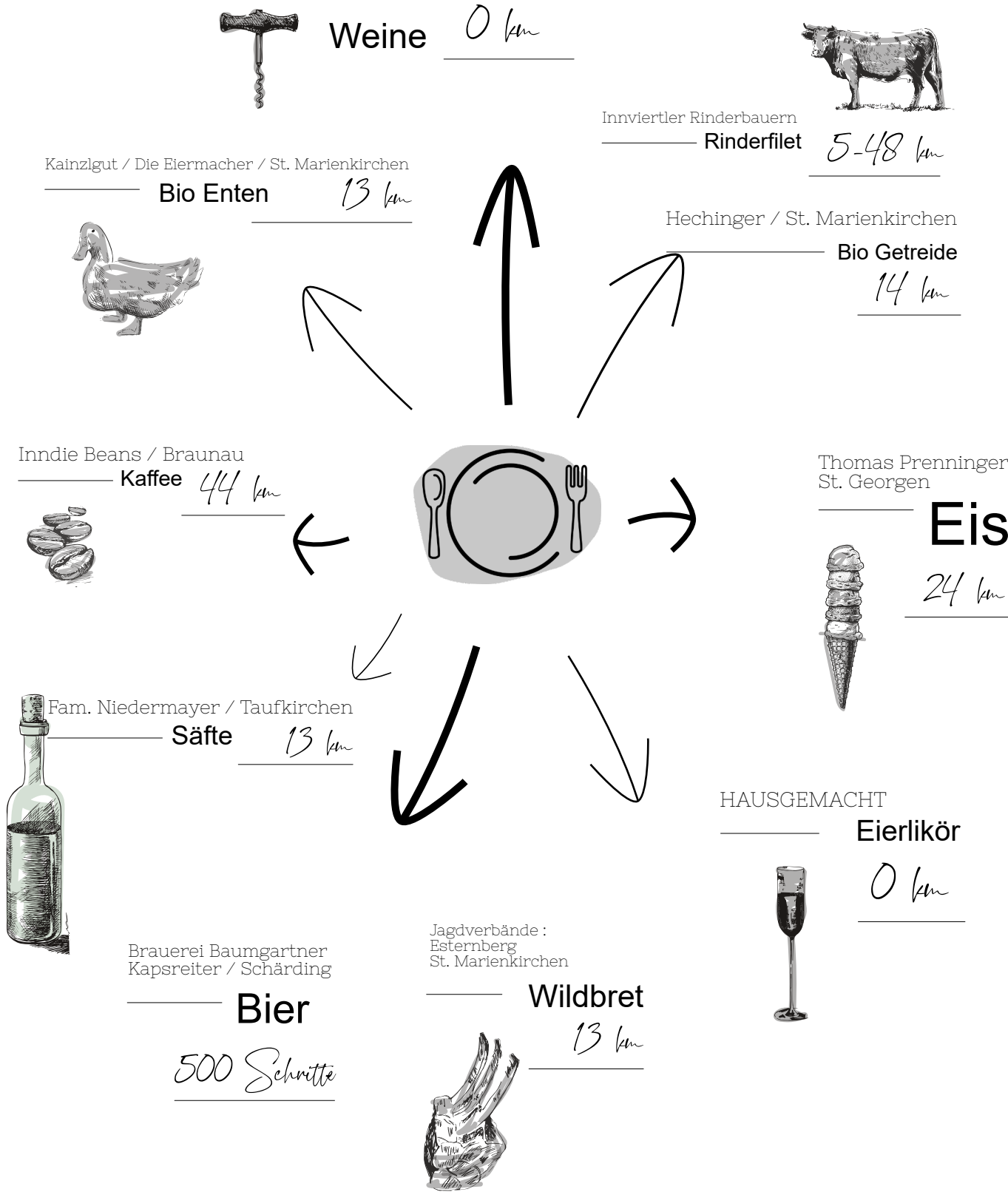
LACHINGER'S

• 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
0,1 l / 6,5

Prosecco Rose Millesimato 2020
Villa Sandi, DOC Brut
0,1 l / 5,4

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
7,9

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 „Tom“ 2025
Tom Dockner / Traisental
5

Sauvignon Blanc Gebietswein 2025
Weingut Maitz / Süsteiermark
5,5

Muskateller Gebietswein 2025
Weingut Maitz / Süsteiermark
5,5

Cuveé Spectrum 2025
Weingut Ott / Feuersbrunn
5,8

Rosé Octerra 2025
Syrah, Grenache - Frankreich
5,5

Blaufränkisch 2023
Weingut Kopfensteiner / Südburgenland
5,5

Merlot 2023
Weingut Prickler, Lutzmannsburg, Burgenland
6

Chianti DOCG Classico 2023
Mangiacane / Italien
6,5

Glas
weise

Rosé

Glas
weise

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, 2025
Wolfgang Maitz, Süsteiermark
30

Sauvignon Blanc, Kalk & Kreide, 2025
Weingut Tement, Süsteiermark
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 Bründlmayer, Kamptal
32

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 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

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

hausgemachter

Spaß im Glas

Lachinger's Eierlikör
4cl / 4.5

Lachinger's Zirbenschnaps
2 cl / 4.5

Lachinger's „angesetzte“ Nuss
2 cl / 4