

Tageskarte

12.00 - 18.30 @ 21.00 - 22.00

Tiroler Tapas 14,50

Karreespeck vom Huber | Zillertaler Bergkäse
Grammelschmalz | gepickeltes Gemüse

Schweizer Wurstsalat 12,50

Wurstsalat mit Käse | Gurken | Paprika
Schnittlauch | rote Zwiebeln

Brettljause 19,50

Wurst | Speck | Käse von unseren Bauern

Burrata 17,50

Tomatenraritäten | Basilikum | Olivenöl

Rindstatar

saures Gemüse | gebeiztes Eigelb | Zwiebel-Chutney 80 g 19,50

Saiblingskaviar | Toast 120 g 24,50

Tapas (kalt)

Parma Schinken 70 g 8,00

100 g 12,00

Parmesan 7,50

Oliven 5,00

Oliven & Parmesan 7,50

Hummus | Sesam | Naan Brot 8,50

Kimchi 6,50

Salate

Caesar Salad	13,50
Romana Salat Bauern Bio Ei Sardelle Bergkäse Croûtons	
...mit Hendlstreifen	19,50
...mit Garnelen	21,50
...mit Backhendl	21,50
...Rindsfiletstreifen	28,00
Backhendl	21,50
Kartoffelsalat Vogersalat Hausdressing Kürbiskernöl & Kerne	

Suppen

Rindsbouillon	7,50
wahlweise Frittaten Grießnockerl Speckknödel Leberknödel	
Hausgemachte Gulaschsuppe	8,50
vom Tiroler Rind Paprika Kartoffel Sauerrahm	
Tagescremesuppe	8,00

Warme Speisen

Flammkuchen

Kichererbsen | Pflanzenproteine | Gemüse (vegan)
Schinken | Lauch | Rucola



11,90
12,50

Schinken-Käsetoast

Salatbouquet

8,50

Frankfurter Würstchen

Senf | Kren | Schwarzbrot

...mit Pommes

7,00
9,50

Spaghetti

...mit Bolognese

...mit veganer Bolognese



12,50
9,50

Tiroler Käsespätzle



Röstzwiebeln | Schnittlauch

15,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Zitrone | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

34,00

Dessert

Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit

Preiselbeeren | Marillenmarmelade
Schokoladensauce | Nussfüllung

8,00

Kaiserschmarrn

karamellisiert | mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

14,50

Tagesempfehlung

12.00-13.45 | 18.30-20.30

Vorspeisen

Rindstatar

saures Gemüse gebeiztes Eigelb Zwiebel-Chutney	80g	19,50
Saiblingskaviar Toast	120g	24,50

Tataki vom Thunfisch

Sesam Ingwer Wasabi Kresse		19,50
----------------------------------	--	--------------

Burrata



Tomatenraritäten Basilikum Olivenöl		17,50
---	--	--------------

Tapas (kalt)

Parma Schinken	70 g	8,00
	100 g	12,00
Parmesan		7,50
Oliven		5,00
Oliven & Parmesan		7,50
Hummus Sesam Naan Brot		8,50
Kimchi		6,50

Tapas (warm)

Pulpo		13,00
Kartoffelschnee Paprika Olivenöl Bergpfeffer		
Kimchi Gyoza		9,50
Sesam-Dip		
Shrimps Gyoza		10,50
Sesam-Dip		
Soja-Limetten-Chili-Dip		

Salate

Kleiner gemischter Salat 	7,50
Hausdressing Balsamico Vinaigrette Vitaldressing	
Caesar Salad 	13,50
Romana Salat Bauern Bio Ei Sardelle Bergkäse Croûtons	
...mit Hendlstreifen	19,50
...mit Garnelen	21,50
...mit Backhendl	21,50
...Rindsfiletstreifen	28,00
Backhendl	21,50
Kartoffelsalat Vogersalat Hausdressing Kürbiskernöl & Kerne	

Suppen

Rindsbouillon	7,50
wahlweise Frittaten Grießnockerl Speckknödel Leberknödel	
Tagescremesuppe	8,00

Pasta & Curry

Tagliatelle 		
Trüffel Pilze im Rahm Portweinsauce		24,50
Limette Basilikum Olivenöl Chili Parmesan		15,50
...zusätzlich mit Garnele Hummerschaumsauce		22,50
Oliven Kapern Sardellen Rucola Tomatensauce		18,50
Kärntner Nudeln 		
eigene Produktion braune Butter Bergkäse	3 Stück	15,00
	5 Stück	23,00
Curry (vegan) 		18,00
Brokkoli Blumenkohl grüner Spargel Ducca Cashew Jasminreis oder Naan Brot		
...mit Garnelen		26,00
...mit Hendl		24,00

Klassiker am Lärchenhof

Tiroler Käsespätzle  Röstzwiebeln Schnittlauch	15,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Zitrone Preiselbeeren Petersilienkartoffeln oder Pommes	34,00
Zwiebelrostbraten Beiried Speckbohnen Röstkartoffeln Zwiebeljus	34,00
Gekochter Rindertafelspitz Cremespinat Röstkartoffel Schnittlauchsauce Apfelkren	32,00
Gebratenes Seeforellenfilet Blattspinat Petersilienkartoffel Riesling-Sauce	28,00

Fisch

Steinbutt & Kaisergranat Rote Beete-Hummus gratinierte Kartoffeln Vanille-Beurre blanc	35,00
Gegrilltes Thunfischsteak auf sizilianische Art Salsa von Tomate - Kapern - Oliven - Petersilie - Rosinen - Weißwein Knoblauchbaguette	33,00

Unsere Steaks

Rindsfilet (Simmentaler, Österreich)	200 g	32,00
Rindsfilet (Simmentaler, Österreich)	250 g	40,00
Beiried	220 g	23,00
Chateaubriand vom Alm Rind Auf Salzstein (Simmentaler, Österreich) Zubereitungszeit 40 Minuten Für 2 Personen	500 g	80,00

Dazu servieren wir:

Grillgemüse	3,00	Steakhouse-Pommes	3,00
Grünen Spargel	3,00	Rosmarinkartoffeln	3,00
Bohnen	3,00	Bärlauch-Gnocchi gebacken	3,00
Café de Paris-Butter	2,50	Rosmarinjus	2,50
Chimichurri	2,50	Sauce Hollandaise	3,50
Pfefferrahmsauce	2,50	BBO-Sauce	2,50

Dessert

Schokoladenmousse Valrhona OOO 14,50

Rhabarber | Pekannuss | Minze

(Valrhona OOO - 73% - aus ungeschälter Kakaobohne - knusprige Textur - Madagaskar)

Crème brûlée 8,90

Madagaskar-Vanille

Champagner-Sorbet 6,90

Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit 8,00

Preiselbeeren | Marillenmarmelade

Schokoladensauce | Nussfüllung

Kaiserschmarrn

...karamellisiert | mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

14,50

...mit Rum am Tisch flambiert

17,50

Käseauswahl

Auswahl von Tiroler und französischem Käse

Trauben | Feigensenf | Nüsse

klein 13,90

hausgebackenes Früchtebrot

groß 17,90

Tageskuchen

empfehlen Ihnen gerne unsere Damen und Herren vom Service!