

# Tageskarte

12.00 - 18.30 @ 20.30 - 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

## Brettjause

Wurst | Speck | Käse von unseren Bauern

klein 13,50

groß 19,50

## Burrata

Zucchettisalat | knusprige Kapern | rote Zwiebeln  
Olivenöl | Condimento Bianco Essig

17,50

## Rindertatar

frisch gehobelte Champignons | Kirschtomaten

80 g 19,50

eingelegte süß-saure rote Zwiebeln

120 g 24,50

wachsweiches Eigelb | Trüffelmayonnaise | Toast

## Tapas (kalt)

Parmaschinken

50 g 7,00

70 g 9,00

Parmesan

7,50

Oliven

6,00

Oliven & Parmesan

7,50

Hummus | Sesam | Naan Brot

8,50

Dry Aged Beiried Schinken

60 g 17,00

## Salate

<b>Caesar Salad</b>	<b>13,50</b>
Romanasalat   Bauern Bio Ei   Sardelle   Bergkäse   Croûtons	
<b>...mit Hendlstreifen</b>	<b>19,50</b>
<b>...mit Garnelen</b>	<b>21,50</b>
<b>...Rinderfiletstreifen</b>	<b>28,00</b>

## Suppen

<b>Rinderbouillon</b>	<b>8,50</b>
wahlweise Frittaten   Grießnockerl   Speckknödel   Leberknödel	
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	<b>8,50</b>
vom Tiroler Rind   Paprika   Erdäpfel   Sauerrahm	
<b>Bergkäseschaumsuppe</b> 	<b>8,50</b>
Croûtons   Gartenkresse	

## 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 frites

7,00

9,50

### Spaghetti Bolognese

14,50

### Spaghetti aglio e olio

... mit Garnelen

11,50

19,50

### Rote Kichererbsen-Curry-Bowl

Kirschtomaten | gedünstete rote Zwiebeln

Basmati-Langkornreis und Naan Brot

19,00

### Tiroler Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch

15,50

### Kalbsgulasch

buntes Gemüse | Spätzle

27,00

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Zitrone | Preiselbeeren | Petersilienerdäpfel

34,00

## *Dessert*

**Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit** **8,00**  
Preiselbeeren | Marillenmarmelade  
Schokoladensauce | Nussfüllung

**Kaiserschmarrn**  
karamellisiert | mit Apfelmus oder Zwetschenröster **14,50**

# Tagesempfehlung

12.00-13.45 | 18.30-20.30

## Vorspeisen

### Rindertatar

frisch gehobelte Champignons   Kirschtomaten	80 g	19,50
eingelegte süß-saure rote Zwiebeln	120 g	24,50
wachsweiches Eigelb   Trüffelmayonnaise   Toast		

### Burrata

17,50

Zucchettisalat | knusprige Kapern | rote Zwiebeln  
Olivenöl | Condimento Bianco Essig

### Tapas (kalt)

Parmaschinken	50 g	7,00
	70 g	9,00
Parmesan		7,50
Oliven		6,00
Oliven & Parmesan		7,50
Hummus   Sesam   Naan Brot		8,50
Dry Aged Beiried Schinken	60 g	17,00

### Tapas (warm)

Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl		12,00
Pulpo   Erdäpfelschnee   Paprika   Olivenöl   Bergpfeffer		13,00
Kimchi Gyoza   Kimchi-Sauce   Sojalack		9,50
Shrimps Gyoza   Sesamdip   Sojalack		10,50
Kalbsbries gebraten   Karamellkraut   Jus		14,00
Kalbsbries gebacken   Erdäpfelsalat   Vogerlsalat		14,00

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	<b>7,50</b>
Hausdressing   Balsamico-Vinaigrette   Vitaldressing	
<b>Caesar Salad</b>	<b>13,50</b>
Romanasalat   Bauern Bio Ei   Sardelle   Bergkäse   Croûtons	
<b>...mit Hendlstreifen</b>	<b>19,50</b>
<b>...mit Garnelen</b>	<b>21,50</b>
<b>...mit Backhendl</b>	<b>21,50</b>
<b>...Rinderfiletstreifen</b>	<b>28,00</b>
<b>Backhendl</b>	<b>21,50</b>
Erdäpfelsalat   Vogersalat   Hausdressing   Kürbiskernöl & Kerne	

## Suppen

<b>Rinderbouillon</b>	<b>8,50</b>
wahlweise Frittaten   Grießnockerl   Speckknödel   Leberknödel	
<b>Bergkäseschaumsuppe</b> 	<b>8,50</b>
Croûtons   Gartenkresse	

## Pasta & Curry

### Tagliatelle

Schwammerl im Rahm | Périgord Trüffel | Portweinsauce **27,50**

Limette | Basilikum | Olivenöl | Chili | Parmesan **15,50**

...zusätzlich mit Garnele | Hummerschaumsauce **22,50**

Aubergine | getrocknete Tomaten | schwarzer Knoblauch **18,50**  
Pinienkerne | Feta | Basilikum

### Kärntner Nudeln

eigene Produktion **3 Stück 15,00**

gebraten | braune Butter | Bergkäse **5 Stück 23,00**

### Gelbe Curry-Bowl (vegan)

**18,00**

Brokkoli | Karfiol | grüner Spargel | Kokoschips  
Basmati-Langkornreis und Naan Brot

...mit Garnelen **26,00**

...mit Hendl **24,00**

### Rote Kichererbsen-Curry-Bowl (vegan)

**19,00**

Kirschtomaten | gedünstete rote Zwiebeln  
Basmati-Langkornreis und Naan Brot

## *Klassiker am Lärchenhof*

<b>Tiroler Käsespätzle</b>  Röstzwiebeln   Schnittlauch	<b>15,50</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Zitrone   Preiselbeeren   Petersilienerdäpfel oder Pommes frites	<b>34,00</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> Beiried   Speckbohnen   Rösterdäpfel   Zwiebeljus	<b>34,00</b>
<b>Gekochter Rindertafelspitz</b> Cremespinat   Rösterdäpfel   Schnittlauchsauce   Apfelkren	<b>32,00</b>

## *Fisch*

<b>Gebratenes Seeforellenfilet</b> Blattspinat   Petersilienerdäpfel   Weißweinsauce	<b>28,00</b>
<b>Steinbutt &amp; Kaisergranat</b> Buchenpilze   Edamame   cremige Trüffelpolenta Lardo   Mojito-Weißweinschaumsauce	<b>35,00</b>



## Unsere Steaks

<b>Rinderfilet</b> (Österreich)	200 g	<b>32,00</b>
<b>Rinderfilet</b> (Österreich)	250 g	<b>40,00</b>
<b>Beiried</b>	220 g	<b>23,00</b>
<b>Chateaubriand vom Almrind</b> auf Salzstein (Österreich) Zubereitungszeit 40 Minuten für 2 Personen	500 g	<b>80,00</b>

### Dazu servieren wir:

Grillgemüse	<b>3,00</b>	Steakhouse-Pommes frites	<b>3,00</b>
Grünen Spargel	<b>3,00</b>	Rosmarinerdäpfel	<b>3,00</b>
Speckbohnen	<b>3,00</b>	Gnocchi gebacken	<b>3,00</b>
Café de Paris-Butter	<b>2,50</b>	Rosmarinjus	<b>2,50</b>
Chimichurri	<b>2,50</b>	Sauce Hollandaise	<b>3,50</b>
Pfefferrahmsauce	<b>2,50</b>	BBO-Sauce	<b>2,50</b>

## *Dessert*

**Crème brûlée** **8,90**  
Madagaskar-Vanille

**Champagner-Sorbet** **6,90**

### **Hausgemachte Pralinen**

3 Stück **7,50**

5 Stück **11,50**

**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 Fruchtbrot groß **17,90**

### **Tageskuchen**

empfehlen Ihnen gerne unsere Damen und Herren vom Service!