



Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie im Hotel Der Lärchenhof  
begrüßen zu dürfen.

Das Küchenteam,  
unter der Leitung von Tobias Weigel,  
freut sich, Sie mit internationalen und traditionellen Gerichten  
verwöhnen zu dürfen.

Durch scannen des QR-Codes öffnet sich unsere digitale Weinkarte.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern und viele genussreiche Momente.



Ihr Martin Unterrainer  
sowie das gesamte Lärchenhof-Team

# *Alles Eierschwammerl oder Was ?*

## **Vorspeise**

Rindercarpaccio **16,90**  
Eierschwammerl-Crostini | honigsüßer Schafskäse | Himbeere | Pekannuss

## **Salat**

Eierschwammerlsalat **14,90**  
bunter Blattsalat | Erdäpfel-Vinaigrette | Speck | Roggenbaguette

## **Suppe**

Eierschwammerl-Cappuccino **8,90**  
Knoblauch-Profiteroles | Quinoa

## **Hauptspeise**

Eierschwammerl in Rahm **19,90**   
Serviettenknödel | Schnittlauch

Eierschwammerl-Gulasch **19,90**  
Petersilienspätzle | Sauerrahm

Eierschwammerl-Rostbraten **35,50**  
Röstkartoffeln | Karfiol

Trottale (aus eigener Produktion) **18,90**   
Eierschwammerl-Ragout | Speck-Vinschgerlbrösel

Zackenbarsch **25,90**  
Erdäpfel-Sellerie-Püree | Eierschwammerl | Stroganoffsauce

Geröstete Eierschwammerl **18,90**   
Paunzen | Ei | Vogerlsalat

## **Dessert**

Himbeere & Brombeere **12,90**

## Vorspeisen

### Burrata

Antipasti | Tomate | Basilikumpesto | Brotchip

18,90 

### Schwendtner Goldforelle

hausgeräuchert

22,50

Spinat | Kartoffel | braune Butter | Zitrone | Kaviar

### Karamellisierte Ziegenkäse

19,90

Mandel-Buttermilch-Vinaigrette | Marille | Bärlauch-Krustenbrot

### Rindertatar

frisch gehobelte Champignons | Kirschtomaten

80 g 19,90

eingelegte süß-saure rote Zwiebeln

120 g 24,90

Eigelbcreme | Trüffelmayonnaise | Toast

### Tapas (kalt)

Vulcano Schinken

50 g 7,90

70 g 9,90

Bergkäse

8,90

Schüttelbrot | Marille

Ziegenkäsebällchen

7,50

im Tiroler Speckmantel

Schüttelbrot

6,90

Kräuter-Sauerrahmdip

Tapas Variation

18,90

Bergkäse | Schüttelbrot | Marille | 30 g Vulcano Schinken

Ziegenkäsebällchen im Tiroler Speckmantel | Kräuter-Sauerrahmdip

Ofenkäse | Baguette

9,90

## Salate & Bowl

**Kleiner gemischter Salat** 8,90   
wahlweise Hausdressing | Balsamico-Dressing | Kürbiskernöl-Dressing

**Caesar Salat** 13,90  
Salatherzen | Bauern-Ei | Sardellen | Parmesan | Croûtons  
...mit Hendlstreifen 19,90  
...mit Backhendl 22,50  
...mit Garnelen 22,90  
...mit Rinderfiletstreifen 28,90

**Lärchenhof Bowl** 19,50   
grüner Spargel | Avocado | Spinat | Quinoa  
Granatapfel | Tahini-Dressing  
...mit Hendlstreifen 25,50  
...mit Garnelen 28,50  
...mit Rinderfiletstreifen 34,50

## Suppen

**Rinderbouillon** 8,90  
wahlweise Frittaten | Grießnockerl | Speckknödel | Leberknödel

**Kohlrabi-Cappuccino** 8,90   
Radieschenblätter-Pesto | Sonnenblumenkerne

# Pasta & Curry

*Alle unsere Pastas sind aus eigener Produktion*

## Scamorza Tortellini

Spinat | Eigelbcreme | Parmaschinken

klein 13,90

groß 19,90

## Tagliatelle

Buchenpilze | Jungzwiebel | Ziegenfrischkäse | Brennessel-Pesto

19,50 

Shiitake | Avocado | Ricotta | Pistazienpesto

19,50 

## Torchietti

19,90 

Linsen-Bolognese | Haselnüsse | Gremolata

## Gelbes Curry

19,90 

Karfiol | grüner Spargel | Erbsenschoten | Koriander | Langkorn-Basmatireis

... mit Kimchi Gyoza

23,50 

... mit Hendlstreifen

25,90

... mit Garnelen

28,90

# Klassiker am Lärchenhof

## Tiroler Käsespätzle

16,50 

Röstzwiebeln | Schnittlauch

## Wiener Schnitzel

Zitrone | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

... vom Schwein

23,90

... vom Milchkalb

34,50

## Zwiebelrostbraten

34,50

Beiried | Speckbohnen | Röstkartoffeln | Zwiebeljus

## Gekochter Rindertafelspitz

32,50

Cremespinat | Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren

## *Lärchenhof Signatur*

### **Kalbsbackerl „Züricher Art“ 29,90**

Kräuterseitlinge | Brokkoli | Röstischnitte | Weißwein-Zwiebelschaum

### **Lamrack 31,90**

Parisienn-Karotte | Karottengrün-Pesto | Tauern-Roggenrisotto  
Hanfsamen | Zirbenjus

### **Hendl-Lolli in der Körnerpanade 26,90**

Kartoffel-Gurkenstampf | Kopfsalatcreme | Bratensaft

### **Marinierte Beef Short Ribs (Black Angus) 35,90**

Hausmarinade | 3erlei Dips | Folienkartoffel | Knoblauchbrot

## *Fisch*

### **Schwendtner Störfilet 25,90**

vom Kaiserwinkl Fischteich

lila Kartoffeln | Radi | Grammeln | Buttermilchsud

### **Zander 26,90**

vom Böhmerwald Fisch

Petersiliencreme | geschmorter Lauch | Buchweizen  
roter Portweinschaum

## Unsere Steaks

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| <b>Beiried</b>                  | 220 g | 25,50 |
| <b>Rib-Eye</b>                  | 300 g | 37,50 |
| <b>Rinderfilet</b> (Österreich) | 200 g | 35,50 |
| <b>Rinderfilet</b> (Österreich) | 250 g | 43,00 |

### Steaks für 2 Personen

|                                                                       |         |        |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Chateaubriand</b><br>Zubereitungszeit 40 Minuten                   | 500 g   | 86,00  |
| <b>Fiorentina</b><br>vom Chianina Rind<br>Zubereitungszeit 40 Minuten | 1.200 g | 110,00 |

auf Wunsch glasieren wir alle Steaks mit einer BBQ-Whiskymarinade +3,50

### Dazu servieren wir:

|                      |      |                             |      |
|----------------------|------|-----------------------------|------|
| Grillgemüse          | 3,50 | Steakhouse-Pommes frites    | 3,50 |
| Grünen Spargel       | 3,50 | Folienkartoffel   Sauerrahm | 3,50 |
| Speckbohnen          | 3,50 | Kräuter-Kroketten           | 3,50 |
| Kräuterbutter        | 2,50 | Pfefferrahmsauce            | 3,00 |
| Café de Paris-Butter | 2,50 | Naturjus                    | 3,00 |
| Sauce Hollandaise    | 3,50 | Zirbenjus                   | 3,50 |

## *Dessert*

### **Erdbeerjoghurt**

Limette | Avocado

**12,90**

### **Hot Shot**

hausgemachter Eierlikör | dunkle Schokolade | Sahne

**8,90**

### **Cold Shot**

Rhabarber | Erdbeerlimes | weiße Schokolade

**8,90**

### **Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit**

Preiselbeeren | Marillenmarmelade

Schokoladensauce | Nussfüllung

**8,50**

### **Kaiserschmarrn**

Rum-Rosinen | mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

**14,90**

### **Käseauswahl**

Auswahl von Tiroler und französischem Käse

Trauben | Feigensenf | Nüsse

hausgebackenes Fruchtbrot

klein **14,90**

groß **18,90**

„Jemanden zu Gaste zu laden,  
heißt für sein Glück zu sorgen,  
solange er unter unserem Dache weilt.“

Brillat Savarin

Dieses Zitat haben wir uns zum Ziel gesetzt  
und deshalb werden wir unser Bestes geben,  
um Ihnen die Zeit hier am Lärchenhof  
so angenehm wie möglich zu gestalten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

### Enthaltene Allergene

glutenhaltiges Getreide  
Krebstiere  
Ei  
Fisch  
Erdnuss  
Soja  
Milch bzw. Laktose

Schalenfrüchte  
Sellerie  
Senf  
Sesam  
Sulfite  
Lupine  
Weichtiere

In unserer Küche wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet,  
daher können wir eventuelle Kreuzkontaminationen  
nicht komplett ausschließen!

Informationen über Zutaten unserer Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeitern.

Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.