



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

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

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

Steaks für 2 Personen

Chateaubriand Zubereitungszeit 40 Minuten	500 g	86,00
Fiorentina vom Chianina Rind 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.