



**Der Lärchenhof**

Ferien-Paradies in den Kitzbüheler Alpen

**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

# Unsere Spargelkarte

## Vorspeise

Spargelsalat 16,90   
Burrata | Rucola | Pistazien | Limetten-Bärlauchpesto Dressing

## Suppe

Spargelcremesuppe 8,90   
Bärlauch-Profiteroles | Kresse

## Hauptspeise

Weißer Spargel   
heurige Bärlauch Kartoffel | Nussbutter oder Sauce Hollandaise 180g 13,50  
350g 21,90

dazu servieren wir

Tiroler Beinschinken 80g	<b>6,90</b>	Wiener Schnitzel v. Kalb 120g	<b>23,50</b>
in Butter gebratene Kalbszunge	<b>12,50</b>	Rinderfilet 150g	<b>26,50</b>
Schwendtner Lachsforelle 120g	<b>14,90</b>	Bärlauch Beurre blanc	<b>3,20</b>
Perlhuhnbrust 120g	<b>17,20</b>	Pfefferrahmsauce	<b>3,50</b>

## Bärlauch-Fregola Sarda

Spargel | weißer Tomatenschaum 17,90   
...mit Hendlstreifen 23,50  
...mit Garnelen 26,90  
...mit Rinderfiletstreifen 31,90

Tagliata vom Grain Fed Rind 29,50  
mit Getreide gefüttert 200g | Ofentomate  
Bärlauch-Tagliatelle | Parmesanschaum

## Dessert

Erdbeer-Tiramisu 11,90  
Mascarpone | Minze

## Rhabarber Eisbecher

Vanilleeis | Rhabarbereis | Rhabarberragoût | Butterstreusel 9,50

## Vorspeisen

### Burrata

Antipasti | Tomate | Basilikumpesto | Brotchip

18,90 

### Schwendtner Goldforelle

hausgeräuchert

22,50

Spinat | Kartoffel | braune Butter | Zitrone | Kaviar

### Karamellisierter 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 | 30g 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 | Brenneselpesto

19,50 

Shiitake | Avocado | Ricotta | Pistazienpesto

19,50 

## Torchietti

Linsen-Bolognese | Haselnüsse | Gremolata

19,90 

## Gelbes Curry

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

19,90 

...mit Kimchi Gyoza

23,50 

...mit Hendlstreifen

25,90

...mit Garnelen

28,90

# Klassiker am Lärchenhof

## Tiroler Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch

16,50 

## Wiener Schnitzel

Zitrone | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

...vom Schwein

23,90

...vom Milchkalb

34,50

## Zwiebelrostbraten

Beiried | Speckbohnen | Röstkartoffeln | Zwiebeljus

34,50

## Gekochter Rindertafelspitz

Cremespinat | Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren

32,50

## *Lärchenhof Signatur*

**Kalbsbackerl „Züricher Art“** 29,90  
Kräuterseitlinge | Brokkoli | Röstischnitte | Weißwein-Zwiebelschaum

**Lamrack** 31,90  
Parisiene-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 Kaiserwinkel 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 (Österreich)</b>	200 g	35,50
<b>Rinderfilet (Österreich)</b>	250 g	43,00

### Steaks für 2 Personen

<b>Chateaubriand</b> Zubereitungszeit 40 Minuten	500 g	86,00
<b>Fiorentina</b> 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*

<b>Erdbeerjoghurt</b> Limette   Avocado	<b>12,90</b>				
<b>Hot Shot</b> hausgemachter Eierlikör   dunkle Schokolade   Sahne	<b>8,90</b>				
<b>Cold Shot</b> Rhabarber   Erdbeerlimes   weiße Schokolade	<b>8,90</b>				
<b>Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit</b> Preiselbeeren   Marillenmarmelade Schokoladensauce   Nussfüllung	<b>8,50</b>				
<b>Kaiserschmarrn</b> Rum-Rosinen   mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	<b>14,90</b>				
<b>Käseauswahl</b> Auswahl von Tiroler und französischem Käse Trauben   Feigensenf   Nüsse hausgebackenes Früchtebrot	<table><tr><td>klein</td><td><b>14,90</b></td></tr><tr><td>groß</td><td><b>18,90</b></td></tr></table>	klein	<b>14,90</b>	groß	<b>18,90</b>
klein	<b>14,90</b>				
groß	<b>18,90</b>				

**„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.

Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.