



Liebe Gäste!

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

Das Küchenteam,  
unter der Leitung von Nico Hirschfeld,  
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

# Kleine 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

**Brettljause** 19,50

Wurst | Speck | Käse von unseren Bauern

**Burrata** 17,50

Tomatenraritäten | Basilikum | Olivenöl

**Rindstatar**

Trüffelmayonnaise | gebeiztes Eigelb | Zwiebel-Chutney  
Saiblingskaviar | Toast

80 g 19,50

120 g 24,50

mit Trüffel (5 g) 32,50

**Tapas** (kalt)

Parmaschinken	70g 8,00	Grissini Variation	6,00
	100g 12,00	Sonnengetrocknete Tomaten	6,50
Parmesan	7,50	Pulpo   Knoblauch	12,00
Bergkäse	7,50	Alici   Focaccia	12,00
Oliven	7,00	Kalamari   Garnele	10,00
Oliven & Parmesan	7,50	Balsamico-Gemüse	8,00
Hummus   Sesam   Naan Brot	8,50	Frischkäse-Speckrouladen	8,50

## *Salate*

<b>Caesar Salad</b> 	<b>13,50</b>
Romana Salat   Bio-Ei   Sardelle   Bergkäse   Croûtons	
<b>...mit Hendlstreifen</b>	<b>19,50</b>
<b>...mit Garnelen</b>	<b>21,50</b>
<b>...mit Rindsfiletstreifen</b>	<b>28,00</b>

## *Suppen*

<b>Rindsbouillon</b>	<b>7,50</b>
wahlweise Frittaten   Grießnockerl   Speckknödel Leberknödel	
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	<b>8,50</b>
vom Tiroler Rind   Paprika   Kartoffeln   Sauerrahm	
<b>Tagescremesuppe</b> 	<b>8,00</b>

## Warme Speisen

<b>Flammkuchen</b>	
Mais   Paprika   Wildkräuter 	11,90
Schinken   Lauch   Rucola	12,50
<b>Schinken-Käsetoast</b>	8,00
Salatbouquet	
<b>Frankfurter Würstchen</b>	
Senf   Kren   Schwarzbrot	7,00
...mit Pommes	9,50
<b>Spaghetti Bolognese</b>	12,50
<b>Tiroler Käsespätzle</b> 	15,50
Röstzwiebeln   Schnittlauch	
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b>	34,00
Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone	

## Dessert

<b>Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit</b>	7,50
Preiselbeeren   Marillenmarmelade Schokoladensauce   Nussfülle	
<b>Kaiserschmarrn</b>	
...karamellisiert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	14,50

# À la carte Karte

12.00-13.45 @ 18.30-20.30

## Vorspeisen

### Rindstatar

Trüffelmayonnaise | gebeiztes Eigelb | Zwiebel-Chutney  
Saiblingskaviar | Toast

80 g 19,50  
120 g 24,50  
mit Trüffel (5 g) 32,50

### Lauwarmer geräucherter Ikarimi Lachs

19,50

aus der eigenen Räucherei | unter der Glosche im Rauch  
Kumquats-Ragout | Avocadocreme | Ricotta-Eis

**Warum ist der Ikarimi Lachs so besonders?** Nun, dieser Lachs zeichnet sich durch besonders festes Fleisch aus – das bedeutet übrigens auch die Übersetzung des Namens aus dem Japanischen. Er hat eine besonders feste Konsistenz, eine intensive Farbe, er riecht kaum und ist unglaublich aromatisch. Woran das liegt? Bevor der Fisch geschlachtet wird, wird er auf 2 Grad Celsius heruntergekühlt. Das verringert Stress, der beim Lachs auch für Qualitätseinbußen beim Fleisch sorgen kann. Deswegen ist Ikarimi Lachs qualitativ besonders hochwertig

### Burrata

17,50

Tomatenraritäten | Basilikum | Olivenöl

### Gebackener Ziegenfrischkäse

16,50

gereifter Bergkäse aus Rettenschöss  
eingelegtes Gartengemüse | Kürbis-Chutney | Focaccia

### Tiroler Tapas

14,50

Karreespeck vom Huber | Zillertaler Bergkäse  
Grammelschmalz | gepickeltes Gemüse | Brot

### Tapas (kalt)

Parmaschinken	70g	8,00	Grissini Variation	6,00
	100g	12,00	Sonnengetrocknete Tomaten	6,50
Parmesan		7,50	Pulpo   Knoblauch	12,00
Bergkäse		7,50	Alici   Focaccia	12,00
Oliven		7,00	Kalamari   Garnele	10,00
Oliven & Parmesan		7,50	Balsamico-Gemüse	8,00
Hummus   Sesam   Naan Brot		8,50	Frischkäse-Speckrouladen	8,50

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	<b>7,50</b>
wahlweise Hausdressing   Balsamico-Vinaigrette   Vitaldressing	
<b>Caesar Salad</b> 	<b>13,50</b>
Romana Salat   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>...Rindsfiletstreifen</b>	<b>28,00</b>
<b>Backhendl</b>	<b>21,50</b>
Kartoffelsalat   Vogersalat   Hausdressing   Kürbiskernöl & Kerne	

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b>	<b>7,50</b>
wahlweise Frittaten   Grießnockerl   Speckknödel   Leberknödel	
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	<b>8,50</b>
vom Tiroler Rind   Paprika   Kartoffeln   Sauerrahm	
<b>Tagescremesuppe</b> 	<b>8,00</b>

## Pasta & Curry

<b>Tagliatelle</b> 		
Trüffel   Pilze im Rahm   Portweinsauce		<b>27,50</b>
Limette   Basilikum   Olivenöl   Chili   Parmesan		<b>15,50</b>
...zusätzlich mit Garnele   Hummerschaumsauce		<b>21,50</b>
<b>Kärtner Nudeln</b> 		
eigene Produktion	3 Stück	<b>15,00</b>
braune Butter   Bergkäse	5 Stück	<b>23,00</b>
<b>Curry (vegan)</b> 		<b>18,00</b>
Brokkoli   Blumenkohl   grüner Spargel   Cashew-Ducca Jasmin-Reis oder Naan Brot		
...mit Hendl		<b>24,00</b>
...mit Garnelen		<b>26,00</b>

## *Klassiker am Lärchenhof*

<b>Tiroler Käsespätzle</b>  Röstzwiebeln   Schnittlauch	<b>15,50</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienkartoffeln oder Pommes   Preiselbeeren   Zitrone	<b>34,00</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> Beiried   Speck-Kohlsprossen   Röstkartoffeln   Zwiebeljus	<b>34,00</b>
<b>Gekochter Rindertafelspitz</b> Cremespinat   Röstkartoffeln   Schnittlauchsauce   Apfelkren	<b>32,00</b>
<b>Unsere Lärchenhof-Bauernente</b> Brust und Keule   Granatapfelkerne-Blaukraut   Serviettenknödel Rosmarinjus	<b>33,90</b>
<b>Gebratenes Seeforellenfilet</b> Blattspinat   Petersilienkartoffeln   Rieslingsauce	<b>28,50</b>

## *Fisch*

<b>Steinbutt &amp; konfierter Kaisergranat</b> Lauchgemüse   Trüffeljus   Champagnersauce	<b>35,00</b>
...mit Trüffel (5g)	<b>43,00</b>
<b>Thunfisch</b> Teriyaki-Gemüse mit Wildkräuter   Shrimps Gyoza   Sesam-Chilisauce	<b>34,00</b>

## *Fleisch*

<b>Kalbschulter</b> Sous Vide Wilder Brokkoli   Shiitake in Arganöl   Eigelb-Creme Mimolette-Kartoffelmousseline   Bergkräuterjus	<b>36,00</b>
---	--------------



## Unsere Steaks

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

### Dazu servieren wir:

Grillgemüse	3,00	Steakhouse-Pommes	3,00
Grünen Spargel	3,00	Rosmarin-Kartoffeln	3,00
Ratatouille	3,00	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

<b>Zitronen Tarte</b> Baiser   Frischkäse-Frosting   Himbeere	<b>12,90</b>
<b>Creme Brûlée</b> Madagaskar-Vanille	<b>8,70</b>
<b>Mousse von Valrhona Schokolade Opalys &amp; Manjari</b> Rum-Zwetschken   Mandel	<b>13,50</b>
<b>Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit</b> Preiselbeeren   Marillenmarmelade Schokoladensauce   Nussfülle	<b>7,50</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> ...karamellisiert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	<b>14,50</b>
...mit Rum am Tisch flambiert	<b>17,50</b>
<b>Käseauswahl</b> Auswahl von Tiroler und französischen Käse Trauben   Feigensenf   Nüsse   hausgebackenes Früchtebrot	
	<b>klein 13,90</b>
	<b>groß 17,90</b>

## Tageskuchen

empfehlen Ihnen gerne unsere Damen und Herren vom Service!

### 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.*