

## Vorspeisen

<b>Tiroler Tapas</b> Karreespeck   Zillertaler Bergkäse   Grammelschmalz	<b>9,50</b>
<b>Mediterrane Tapas</b> San Daniele Schinken   Grana Padano Käse eingelegte Ofentomaten   Oliven	<b>9,50</b>
<b>Carpaccio vom Tiroler Almochsen</b> Pignolien   gehobelter Parmesan   Oliven Bruschetta	<b>18,90</b>
<b>Vitello Forello</b> eingelegte Zwiebeln   Kapern   Limette	<b>17,50</b>
<b>Strauchtomate   Burrata</b> frisches Basilikum   Olivenöl	<b>14,80</b>
<b>Salat "Lärchenhof"</b> Balsamico Dressing   Avocado	<b>13,80</b>
... mit gebratenen Hendlbruststreifen	<b>19,50</b>
... in Kürbispanade gebackene Hendlstreifen   Kernöl	<b>19,50</b>
... mit gebratenen Riesengarnelen	<b>21,80</b>

## Heißes aus dem Suppentopf

<b>Tafelspitzbouillon</b> wahlweise Frittaten   Grießnockerl   Speckknödel	<b>6,50</b>
<b>Alt Wiener Suppentopf</b>	<b>8,50</b>
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> kleine Frühlingsrolle	<b>7,50</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	<b>8,50</b>

## Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

<b>Safranrisotto</b> konfierter Hummer   Zuckerschoten Krustentierschaum	<b>19,50</b>
<b>Tagliolini</b> Spargel   Morchel   Grana Padano	<b>14,50</b>

## Aus der österreichischen Wirtshausküche

<b>Tiroler Käsespätzle</b> Röstzwiebel	<b>14,80</b>
<b>Schlutzkrapfen</b> braune Butter   Salbei   gehobelter Bergkäse	<b>14,80</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Preiselbeeren   Zitrone   Petersilienkartoffeln kleiner gemischter Blattsalat	<b>29,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> Rotweinsauce   Speckbohnen   Bratkartoffeln	<b>26,50</b>
<b>Gekochter Rindertafelspitz</b> Schnittlauchsauce   Apfelkren   Cremespinat Röstkartoffel	<b>29,50</b>

## Hauptspeisen

<b>Kalbsleber "Tiroler Art"</b>	<b>18,50</b>
Speck   Champignon   Röstzwiebel Erdäpfelpüree	
<b>Gebratenes Maria Zeller Seeforellenfilet</b>	<b>24,50</b>
Rieslingsauce   Blattspinat   Petersilienkartoffel	

## Unsere Steak Spezialitäten

<b>Filet vom Tiroler Almochsen</b>	<b>200 g</b>	<b>39,00</b>
	<b>250 g</b>	<b>48,00</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>220 g</b>	<b>28,50</b>

## Für 2 Personen

<b>Chateaubriand vom Angusrind</b>	<b>85,00</b>
------------------------------------	--------------

**dazu servieren wir:**

Grillgemüse | Pommes frites | « Café de Paris » Butter  
Pfefferrahmsauce

## Zum süßen Schluss

**Limonentarte** **10,50**  
Frischkäsefrosting | Himbeeren

**Zweierlei Schokoladenmousse** **10,50**  
allerhand von der Mango

**Palatschinken** **7,50**  
wahlweise gefüllt mit zwei Stück

- ... Preiselbeeren
- ... Marillenmarmelade
- ... Schokosauce
- ... Nussfülle

**Affogato** **4,80**  
Vanilleeis | Espresso

**Karamellisierter Kaiserschmarren** **12,50**  
Apfelmus oder Zwetschkenröster

Für die Zubereitung der warmen Desserts  
benötigen wir zirka 20 Minuten!

## Auswahl von internationalem und heimischem Käse

Trauben | Feigensenf | Nüsse

klein	<b>13,90</b>
groß	<b>17,90</b>

Unser Angebot an Tageskuchen empfehlen Ihnen gerne  
unsere Damen und Herren vom Service!