



* * * * *

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

Vorspeisen

Burrata

Antipasti | Tomate | Basilikumpesto | Brotchip

18,90 

Gewürzlachs "Label Rouge"

Quitten-Zimt-Relish | Wildapfel | Rote Bete-Brioche | Bittersalate

22,50

Lauwarmes Schafskäse Tartelette

Portwein-Feige | Sesamhonig | Eiskraut | Walnuss

19,90

Rindertatar

frisch gehobelte Champignons | Kirschtomaten

80 g 19,90

eingelegte süß-saure rote Zwiebeln

120 g 24,90

wachsweiches Eigelb | Trüffelmayonnaise | Toast

Tapas (kalt)

Vulcano Schinken

50 g 7,90

70 g 9,90

Bergkäse

7,90 

Oliven

6,00 

Oliven | Bergkäse

7,90 

Ofenkäse | Baguette

9,90 

Salate & Bowl

Kleiner gemischter Salat 8,90 
wahlweise Hausdressing | Balsamico-Vinaigrette | Vitaldressing

Caesar Salat 13,90

Salatherzen | Bauern-Ei | Sardelle | Parmesan | Croûtons

...mit Hendlstreifen 19,90

...mit Backhendl 22,50

...mit Garnelen 22,90

...Rinderfiletstreifen 28,90

Lärchenhof Bowl 19,50 

Süßkartoffel | Avocado | Rote Bete | Spinat | Quinoa | Tahindressing

...mit Hendlstreifen 25,50

...mit Garnelen 28,50

...Rinderfiletstreifen 33,50

Suppen

Rinderbouillon 8,90

wahlweise Frittaten | Grießnockerl | Speckknödel | Leberknödel

Walnuss-Cappuccino 8,90 

Granatapfel | Kresse

Pasta & Curry

Scamorza Tortellini

Spinat | Eigelbcreme | Parmaschinken

klein 13,90

groß 19,90

Tagliatelle

Shiitake | Avocado | Ricotta | Pistazienpesto

19,50 

Gelbes Curry

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

...mit Kimchi Gyoza 23,50 

...mit Hendlstreifen 25,90

...mit Garnelen 28,90

Grünes Curry

Aubergine | Zucchini | Limette | Cashew | Linsen

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 | Petersilienerdäpfel oder Pommes frites

...vom Schwein 23,90

...vom Milchkalb 34,50

Zwiebelrostbraten

Beiried | Speckbohnen | Rösterdäpfel | Zwiebeljus

34,50

Gekochter Rindertafelspitz

Cremespinat | Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce | Apfelmus

32,50

Lärchenhof Signature

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

Lammstelze 31,90
Paprika | Aubergine | Zucchini | Pinienkerne | Polenta | Tomate

Hendl-Lolli in der Körnerpanade 26,90
Kartoffel-Gurkenstampf | Kopfsalatcreme | Bratensaft

Marinierte Rinder Short Ribs 35,90
Hausmarinade | Berlei Dips | Folienkartoffel | Knoblauchbrot

Fisch

Rochenflügel „Stroganoff“ 25,90
Karotte | Brokkoli | Schnittlauch-Chitarra | Stroganoff-Schaum

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**

Chateaubriand 500 g **86,00**

für 2 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten

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	Stroganoff-Sauce	3,50

Dessert

Haselnuss 12,90
Kirsche | Rum

Hot Shot
...heißer Apfelstrudel | Rum-Rosinen | Vanille 7,50
...weiße Schokolade | Baiser | Granatapfel 8,90

Zwei Palatschinken wahlweise gefüllt mit 8,50
Preiselbeeren | Marillenmarmelade
Schokoladensauce | Nussfüllung

Kaiserschmarrn
Rum-Rosinen | mit Apfelmus oder Zwetschkenröster 14,90

Käseauswahl
Auswahl von Tiroler und französischem Käse
Trauben | Feigensenf | Nüsse klein 14,90
hausgebackenes Früchtebrot 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.