



Lärchenstüberl

Gaumenfreud & Augenschmaus | Seefeld 1.200 m



Die kleinen Tiroler Flammkuchen vorweg

„Der Klassische“ Zwiebel Speck	9 €
„Der Vegetarische“ mit Allem was der Garten hergibt	8 €
„Der Geniale“ Garnelen Tomate Knoblauch Kräuter	11 €

Vorspeisen

Roh marinierter Thunfisch Avocado Limette Chili gebeizte Wassermelone ^{D/O}	16 €
Lärchenstüberl Rindertartar Kapernblüten Wachtelei Krosses Wurzelbrot ^{A/C/G/L/M/O}	19 €
Marinierte Tomaten Mozzarella di bufala Basilikum Wurzelbrotchip ^{A/G/L/O}	12 €
Lärchenstüberl Rindercarpaccio gegrillte Pilze Parmesan Balsamico mariniertes Landei Rucola ^{G/L/C}	17 €
Alpen Vitello Kalb Kapern Vinschgerl Croûtons ^{A/C/G/L/O}	15 €
Gebratene Gänseleber Salatbouquet karamellierte Apfelspalten Tramezzini Brot	19 €
Leicht geräucherter Lachs Apfel Sellerie Holunderblüten Dip Wiesenkräuter	16 €
Tiroler Jausenbrett Tiroler Schinkenspeck Kaminwürzen saures Gemüse Kren Butter	15 €

Salat

Kleiner gemischter Salat ^{G/L/O}	7 €
Lärchenstüberl Salat Parmaschinken Feigen Mozzarella ^{A/G/L/M/O}	14 €
Salat vom gebratenen Ziegenkäse marinierter knackiger Couscous Petersilie Pinienkerne ^{A/G/L/O}	16 €
Steirisches Hühnerbrüstchen Kürbiskernmantel Salatboûquet ^{O/M/H}	16 €
Gemischte Blattsalate gegrillte Garnelen Zitrone Cherry Tomate	16 €

Suppen

Klare Rindssuppe mit Frittaten	6 €
mit Leberknödel	7 €
mit Gemüse und Rindfleisch ^{A/C/G/L}	8 €
Leichte Tomatensuppe Basilikum Öl gebratene Garnele ^{G/L/O/B/R}	8 €
Karotten-Ingwersüppchen gezupfte Leutascher Forelle ^{G/L/O/D}	8 €



Nudeliges

Original Südtiroler Schlutzkrapfen Parmesan braune Butter kleiner Salat ^{A/C/G/L/O}	15 €
Schwarze Raviolis mit gegrilltem Oktopus „Rouille“ Tomate Basilikum Parmesan ^{A/C/G/L/O/R}	19 €
Spaghetti al Pesto e gamberetto Basilikum Parmesan Garnelen Kirschtomaten ^{A/C/G/L/R/B}	18 €
Penne salsiccia Tomate pikante italienische Wurst Parmesan Spinat Blätter etwas Chili ^{A/C/G/L}	16 €
Spaghetti „aglio olio“ Knoblauch Chilli Cherrytomaten Petersilie ^{A/C/G/L}	16 €

Hauptspeisen - Fisch & Fleisch

Gebratener Zander leichtes Kartoffel – Lauch Gemüse mit Kräutern im Sud ^{G/L/D}	23 €
Gegrillte Lachsforelle Spinat Blätter Pilze Erdäpfel Zitronen – Mandelbutter ^{G/D/L}	25 €
Thunfischsteak Teriyakisauce Zuckerschoten Cherrytomaten Oliven ^{F/D}	29 €
Lammkotelettes mit Rosmarin Jus Auberginen Couscous breite Bohnen ^{A/G/L}	31 €
„Lärchenstüberl Grillerei“ Rind Schwein Huhn Speck am Spieß mediterranes Gemüse knusprige Kartoffelstangerl Kräuterbutter	27 €
Rinderfilet Wirtshauspommes kleiner gemischter Salat BBQ Sauce ^{A/G/O}	31 €
Tagliata Rinderfiletstreifen Rucola Cherrytomaten Parmesan ^{A/G/L/O}	28 €
Maishendlbrust in eigener Soße Gemüse Reis	21 €
Krosse Entenbrust „sous vide“ Blaukraut Kartoffelkroketten	26 €
Rosa gebratener Hirschrücken 2erlei Kürbis Speck Rosenkohl ^{A/G/L/O}	31 €

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffel Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	17 €
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale Petersilienkartoffel Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	22 €
Wildererpfand'l aus eigener Jagd Spätzle Speck Pilze Rosenkohl ^{A/C/G/L/O}	26 €
Unser Tafelspitz in der Suppe serviert Crèmespinat Röstkartoffel Apfeln ^{A/G/L}	29 €
Spanferkelbraten „sous-vide“ gegart Sauerkraut Semmelknödel Kümmeljus ^{A/C/G/L}	24 €
Tiroler Kasspatzln Bergkäse Raskäse Röstzwiebel ^{A/C/G/L}	15 €
Tiroler Gröstl Rindfleisch Kartoffeln Spiegelei Majoran ^{C/G/L}	16 €
Osso buco (Kalbshaxe am Knochen) Polenta Tomate Wurzelgemüse ^{A/G/L}	22 €
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Bratkartoffel Röstzwiebel	24 €
Wiener Backhendl Kartoffel-Vogerlsalat Kürbiskernöl	20 €
Hausgemachtes Rindsgulasch Semmelknödel Essigurken	18 €



Für die Großen von Morgen

Da uns unsere kleinen Gäste und deren Ernährung sehr am Herzen liegen, verzichten wir auf „Pluto, Mickey Mouse, Picocchio, Donald Duck etc...“. Frische Produkte zu kindergerechten Speisen zu verarbeiten ist unsere Philosophie der wir gerecht werden wollen.

Buchstabensuppe mit Gemüse und Frankfurter ^{A/C/G/L}	7 €
Kleines Forellenfilet mit Kartoffeln und Spinat ^{D/G/L}	8 €
A halbes Wiener Schnitzel mit Pommes ^{A/C/G/L}	8 €
Maccaroni mit Tomatensauce und frischem Basilikum ^{A/C/G/L}	7 €
Frankfurter Würstel mit Pommes ^{A/M}	7 €

Desserts

Frisch g'machter Kaiserschmarrn Zwetschenröster ^{A/C/G}	16 €
A Schöpfer hausgemachtes Tiramisu ^{A/C/G}	8 €
2erlei von Tiroler Dessert Klassikern Apfelrad'l & süße Krapfen Vanilleeis ^{A/C/G/L}	9 €
Unser tägliches Eisangebot	pro Kugel 2 €
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt Zitrone Kirsche ^{C/G}	
Hausgemachtes Sorbet - Zitrone Mango	pro Kugel 3 €
Zitronensorbet mit Vodka	5 €
„Affogato“ Vanilleeis Espresso ^{G/C}	5 €
Dunkle Schokoladenmousse Zitrusfrüchte Mandelhippe	6,90 €
Heiße Liebe Himbeere Sahne Vanille Eis ^{A/C/G}	5,50 €
Tartufo Cioccolato dunkle schokoladige Eishalbkugel mit Vanilleeis ^{G/C/O}	5,80 €
Hausgemachte Strudel Apfelstrudel Strudel des Tages ^{A/C/G/O/H}	4 €