



Lärchenstüberl

Gaumenfreud & Augenschmaus | Seefeld 1.200 m



... die Vorspeisen

Lauwarm mariniertes Knödelcarpaccio Pfifferlinge Wiesenkräuter ^{A/C/G/L/M}	10 €
„Mozzarella di bufala“ marinierte Heirloom Tomaten Basilikum vom Gart'l ^{G/L/M}	12 €
Lärchenstüberl „Rindertartar“ Dunkelbierzwiebel Wildkräuter ^{A/C/G/L/M/O}	16 €
„Alpen Vitello“ roh mariniertes Thunfisch Kapern Vinschgerl Croûtons ^{A/C/G/L/O}	17 €
Marinierter Thunfisch Kartoffelchips Gurke Fenchelpollen ^{C/G/D}	16 €
Carpaccio vom Rind Parmesan Rucola Pinienkerne ^{G/L/H}	17 €

... und Salate

Kleiner gemischter Salat ^{L/M/G}	5 €
Sommersalat mit Apfel Sellerie Holunderblütenvinaigrette ^{L/M/G}	9 €
Lärchenstüberl Salat Parma Schinken Feigen Mozzarella ^{L/G}	15 €
Gemischte Blattsalate Pilze Speck Schüttelbrot ^{A/G/L/M}	11 €

Unsere Suppen ...

Rindssuppe Kräuterfrittaten ^{A/C/G/L}	5 €
Rindssuppe Kaspressknödel ^{A/C/G/L}	7 €
A leichte Tomatensuppe Ricotta Tascherln ^{A/C/G/L/M}	6 €
Fenchel-Knoblauchsuppe gegrillte Gambas ^{D/G/L/R}	7 €





... etwas Nudeliges

Südtiroler Schlutzkrapfen Spinat braune Butter Parmesan ^{G/L/R/D}	12 €
Spaghetti Carbonara Pancetta ^{A/C/G/L}	16 €
Risotto vom gegrillten Octopus sautierter Kopfsalat ^{G/L/R/D}	18 €
Ravioli „Saltimbocca“ Bergkäse Salzeibutter ^{A/C/G/L}	16 €
„Wilde Maccaroni“ Maccaroni Wildragoût aus eigener Jagd ^{A/C/G/L}	18 €

Hauptspeisen

Leutascher Forellenfilet Pilzgulasch Grießnockerl ^{A/C/G/L/D}	19 €
Osso bucco (Kalbshaxe am Knochen) Polenta Tomate Wurzelgemüse ^{A/G/L}	24 €
Gegrillte Lamm Koteletts Auberginen breite Bohnen Kartoffelpaunzen ^{A/G/L}	21 €
Südtiroler Bauerngröstel Spiegelei frischer Majoran ^{C/G/L}	15 €
„Tagliata“ Tomate Rucola Parmesan ^{G/L}	25 €
Pikanter Burger vom Tiroler Rind Speck Schmelzwiebel Rucola ^{A/G/L}	18 €
Rinderfilet (200g) Wirtshauspommes kleiner Salat BBQ Dip ^{C/G/L}	32 €
Knusprige Spanferkelschulter „sous vide“ gegart Schlamperkraut Semmelknödel ^{A/C/G/L}	28 €

Do'ige Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffelsalat Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	19 €
Wiener Schnitzel vom Schwein Kartoffelsalat Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	16 €
Gebackenes Wiesenhend'l Kartoffelsalat Wildkräuter ^{A/C/G/L}	13 €
Wilderer Pfand'l aus der eigenen Jagd Spätzle Pilze Speck Rosenkohl ^{A/C/G/L}	25 €
Unser Tafelspitz in der Suppe serviert Crèmespinat Röstkartoffel Apfelkren ^{G/L}	27 €





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}	4 €
Naturschnitzel mit Risi Pisi ^{A/C/G/L}	6 €
Kleines Forellenfilet mit Kartoffeln und Spinat ^{D/G/L}	7 €
A halbes Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes ^{A/C/G/L}	9 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum ^{A/C/G/L}	7 €

Desserts

Frisch g'machter Kaiserschmarrn Zwetschgenröster ^{A/C/G}	13 €
Gebackene Strauben Granten ^{A/C/G}	7 €
Apfelradl Zimtzucker Vanilleeis ^{A/C/G}	7 €
A Schöpfer Hausgemachtes Tiramisu ^{A/C/G}	7 €
Vanille „Mille feuille“ Beeren Minze ^{A/C/G}	8 €
Unser Tägliches Eisangebot ^{C/G}	pro Kugel 2 €
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt Kirsche Stracciatella	
„Affogato“ Vanilleeis Espresso ^{C/G}	5 €

