



Lärchenstüberl

Gaumenfreud & Augenschmaus | **Seefeld 1.200 m**



Die kleinen Tiroler Flammkuchen vorweg

„Der Klassische“ Zwiebel Speck A/G	8 €
„Der Vegetarische“ mit Allem was der Garten hergibt	7 €
„Der Geniale“ Garnelen Tomate Knoblauch Kräuter	10 €

Vorspeisen

Marinierte „Heirloom“ Tomaten Mozzarella di bufala Basilikum Wurzelbrotchip ^{A/G/L/O}	12 €
Leicht geräucherter Lachs Apfel Sellerie Holunderblütendip Wiesenkräuter ^{C/D/G/L/O}	15 €
Roh marinierter Thunfisch Avocado Limette Chili gebeizte Wassermelone ^{D/G/L/O}	17 €
Lärchenstüberl Carpaccio	16 €
gegrillte Pilze Parmesan Balsamico mariniertes Landei Rucola ^{G/L/C}	
Marinierter Graukas Zwiebel Kernöl Wiesenkräuter ^{G/L/O}	9 €

Salat

Kleiner gemischter Salat ^{G/L/O}	6 €
Alpiner Quinoa Salat Löwenzahn Broccolini Tomate Limette ^{A/G/L/O}	12 €
Gemischte Blattsalate Speck Pilze Schüttelbrot ^{A/C/G/L/O}	13 €
Salat vom gebratenen Ziegenkäse	15 €
marinierter knackiger Couscous Petersilie Pinienkerne ^{A/G/L/O}	
Marinierte Blattsalate mit Prosciutto Honigmelone grüner Spargel Wurzelbrot Chip ^{A/G/L/O}	15 €

Suppen

Klare Rindssuppe mit Frittaten	6 €
mit Leberknödel	7 €
mit Gemüse und Rindfleisch ^{A/C/G/L}	7 €
Leichte Tomatensuppe Basilikum Öl gebratene Garnele ^{G/L/O/B/R}	8 €
Kräuterschaumsuppe Pilztascherln ^{A/C/G/L}	7 €





Nudeliges

Original Südtiroler Schlutzkrapfen Parmesan braune Butter kleiner Salat ^{A/C/G/L/O}	13 €
Schwarze Raviolis mit gegrilltem Oktopus „Rouille“ Tomate Basilikum Parmesan ^{A/C/G/L/O/R}	18 €
Spaghetti al Pesto e gamberetto Basilikum Parmesan Garnelen Kirschtomaten ^{A/C/G/L/R/B}	17 €
Penne salciccia Tomate Parmesan Spinat Blätter etwas Chili ^{A/C/G/L}	15 €

Hauptspeisen

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}	22 €
A g'schmackiges Bauernhendlrugout mit Gemüse Sommertrüffel im Blätterteig gebacken ^{A/C/G/L}	18 €
Tomahawk Steak (1 KG mit Knochen für 2 Personen) gegrillte Broccolini Kirschtomaten krosse Kartoffelwürfel Sauce Bernaise ^{G/C/L}	p. P. 36 €
Lammkotelettes mit Rosmarin Jus Auberginen Couscous breite Bohnen ^{A/G/L}	28 €
„Lärchenstüberl Grillerei“ Rind Schwein Huhn Speck am Spieß mediterranes Gemüse knusprige Kartoffelstangerl Kräuterbutter	24 €

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein Kartoffelsalat Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	15 €
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale Kartoffelsalat Preiselbeeren ^{A/C/G/L}	21 €
Wildererpfand'l aus eigener Jagd Spätzle Speck Pilze Rosenkohl ^{A/C/G/L/O}	24 €
Unser Tafelspitz in der Suppe serviert Crèmespinat Röstkartoffel Apfelkren ^{A/G/L}	25 €
Spanferkelbraten „sous-vidé“ gegart Sauerkraut Semmelknödel Kümmeljus ^{A/C/G/L}	21 €
Tiroler Kasspatzln Bergkäse Raskäse Röstzwiebel ^{A/C/G/L}	13 €





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 Kartoffelsalat oder Pommes ^{A/C/G/L}	8 €
Maccaroni mit Tomatensauce und frischem Basilikum ^{A/C/G/L}	7 €

Desserts

Frisch g'machter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster ^{A/C/G}	14 €
A Schöpfer hausgemachtes Tiramisu ^{A/C/G}	7 €
Der Süße Flammkuchen mit Apfel, Birne und Zimt ^{A/C/G}	7 €
Schokoladencreme mit marinierten Erdbeeren, Minze und Mandelhippe ^{A/C/G/H}	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 Karamell Joghurt Zitrone ^G	
„Affogato“ Vanilleeis Espresso ^{G/C}	5 €

