

* * * * *

Der Lärchenhof

Vorspeisen

Carpaccio vom Tiroler Almochsen Pignolien gehobelter Parmesam	18,50
Mojito gebeizter Fjordlachs Wassermelone Kapuzinerkresse grüner Spargel	17,50
Mediterraner Couscous gebackenes Brietascherl Chilitrauben	14,50
Strauchtomate Burrata frischer Basilikum Olivenöl	14,50
Salat "Lärchenhof" Balsamicodressing Avocado	13,80
... mit gebratenen Hendlbruststreifen	19,50
... in Kürbispanade gebackene Hendlstreifen Kernöl	19,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	21,50

Heißes aus dem Suppentopf

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

* * * * *

Der Lärchenhof

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber Brioche karamellierte Äpfel	18,50
Safranrisotto glasierter Hummer Zuckerschoten	22,50

Aus der österreichischen Wirtshausküche

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

* * * * *

Der Lärchenhof

Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenwangerl Rotweinsauce allerhand vom Sellerie	28,50
Rosa gebratenes Lammkarree Balsam-Essigjus Ofentomaten Artischocken Paunzen	34,00
Gebratener Zander Madeirasauce Blattspinat Erdäpfelravioli	28,50

Unsere Steak Spezialitäten

Filet vom Tiroler Almochsen	200 g	38,00
	250 g	46,00
Rumpsteak	220 g	28,50

Für 2 Personen

Dry Age Tomahawk	85,00
-------------------------	--------------

dazu servieren wir:

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

* * * * *

Der Lärchenhof

Zum süßen Schluss

Vanille-Crème-brûlée 10,50
marinierte Erdbeeren | Holundersorbet

Variation von der Valrhona-Schokolade 12,50
Mango

Palatschinken zwei Stück 7,50
Wahlweise gefüllt mit

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

Kaiserschmarrn 12,50
mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

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

Auswahl von internationalem und heimischem Käse

Trauben | Feigensenf | Nüsse

klein 13,90
groß 17,90

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