



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

| | |
|--|------|
| Lauwarm mariniertes Knödelcarpaccio Pfifferlinge Wiesenkräuter | 12 € |
| Roh marinierter Thunfisch Avocado Limette Chili gebeizte Wassermelone | 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 € |

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 | 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 | 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} | 29 € |
| Tagliata Rinderfiletstreifen Rucola Cherrytomaten Parmesan ^{A/G/L} | 28 € |

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 Apfelkren ^{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 € |





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 € |
| Der Süße Flammkuchen mit Apfel, Birne und Zimt ^{A/C/G} | 7 € |
| 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 € |
| „Affogato“ Vanilleeis Espresso ^{G/C} | 5 € |
| Dunkle Schokladenmousse 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 | 4 € |

