

From farm to table vom Lindhof zur Alpenrose

Produkte aus der eigenen Bio-Landwirtschaft von und mit Ihrem Gastgeber Stephan Mauracher. Partner, die gleich regional tasty ticken wie wir. Küchenchef Markus Heimann, der sich nicht nur Regionalität auf die Fahnen schreibt, sondern diese auch lebt und mit Liebe zu echtem – und prämiertem – Gaumenschmaus veredelt. Sommelier Christian Prack, der stilsicher die richtige Begleitung aus dem Hut zaubert – vom prickelnden Opener bis zum geschmeidigen Abgang. Und ein junges Team, das die Freude, den Genuss, die Leidenschaft und die Hingabe zur besten Qualität teilt und somit Ihr ganz persönliches Alpenrose-Lindhof-Erlebnis kreiert.

**„Wir wollen, dass es unseren Gästen so schmeckt,
wie es uns Spaß macht“**

Stephan Mauracher

Gas(t)geber Alpenrose Kufstein mit dem Alpenrose-Team

Unsere genialen Partner

Produkte	Da kommt's her
Eier	von unseren glücklichen <i>Lindhof</i> -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, Wörgl
Rind & Kalb	Eurogast Riedhart, Wörgl
Ox	von unserem <i>Lindhof</i>
Huhn	von unserem <i>Lindhof</i>
Schwein	Dorfmetzgerei Pfluger, Österreich
Obst & Gemüse	saisonal – regional
Saibling	Putzachhof Familie Bischofer, Schwoich
Moosbeeren	Sammler aus dem Pinzgau
Wild	Jäger aus der Umgebung

GOURMET MENÜ

7 Gänge Menü

Taube Imperial

Lindhof-Artischocke – Foie Gras – Trevisano – Sauce Rouennaise

oder

Königskrabbe

Gartentomate – glasierte Romanaherzen – Burrata



Ravioli von der Roten Bete

Ricotta – schwarze Walnuss – Zitrone



Rouge Royal

Bisque – Erbse – Sepia-Tagliolini



Gebackene Blüte vom *Lindhof*– Zucchini

Ratatouille - Safranschaum



Duett vom Milchkalb

Rosa gegrillt – gebacken – Selleriepüree – Perlzwiebel



Lauwarmer Taleggio in Ciabatta

Langer Pfeffer – Marillen



Tiroler Moosbeernocken

Moosbeer-Ragout – Vanilleeis

7 Gänge | € 107.00 pro Person

Weinbegleitung € 50.00

DIE ALPENROSE KLASSIKER

Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebseravioli – Bouillassefond – Rouille-Crostini	17.00
Essenz vom <i>Lindhof</i> -Ox'n Frittaten – Wurzelwerk	7.50
Gebackenes <i>Lindhof</i> -Ei Rahmspinat – Trüffelschaum	16.50
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Rosmarin-Brioche – Konfiertes Eigelb	22.00
Gebratener Zander Kren – <i>Lindhof</i> - Wirsing – Kartoffel Tarte	24.00
Zwiebelrostbraten von der geschmorten Kalbsbacke Röstzwiebel – Wurzelwerk – Kartoffel-Schnittlauch-Püree	23.50
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – kaltgerührte Preiselbeeren	25.50

DER SÜSSER ABSCHLUSS

Tiroler Moosbeernocken Moosbeer- Ragout - Vanilleeis	13.50
Sorbetvariation	7.50
Warmer Schokokuchen Marinierte Erdbeeren – Sauerrahmeis	13.50
Lauwarmer Taleggio in Ciabatta Langer Pfeffer – Marillen	13.00

*Kennen Sie schon unser Geheimnis?
Selbst mit Liebe gezogen, kreierte und serviert*

Der *Lindhof* in Thiersee, eingebettet inmitten der Tiroler Bergwelt, wird belebt von gutmütigen Hochlandrindern und grasenden Schafen, von glücklichen Hühnern und fleißigen Bienchen. Hier gedeihen Obstbäume, Gemüsebeete und die Kräuter im Garten prächtig und in aller Ruhe.



Der *Lindhof* wird auch für zahlreiche Events genutzt. Eine romantische Hochzeit auf der Wiese, ein Seminar in der 150 Jahre alten Stube oder ein genussvoller Ripperlabend im Stall – das Alpenrose-Team erfüllt jeden Wunsch. Und bei alledem steht ein Herzenswunsch im Vordergrund: dass es den Gästen genauso schmeckt, wie es dem Alpenrose-Team Spaß macht.



Produkte	Menge	Preis
Weizen-Pasta von unseren <i>Lindhof</i> -Eiern		€ 6.50
Dinkel-Pasta von unseren <i>Lindhof</i> -Eiern		€ 6.90
<i>Lindhof</i> -Huhn im Ganzen „die FRIDA“	per KG	€ 14.90
Eier von glücklichen <i>Lindhof</i> -Hühnern	6 Eier	€ 3.00
Selbstgemachte <i>Lindhof</i> -Marmelade	1 Glas	€ 5.50
Honig von den fleißigen <i>Lindhof</i> -Bienchen	500 g	€ 15.00

BUSINESS LUNCH DIENSTAG BIS FREITAG

2 Gänge € 19.50 inklusive frisch gepresstem Vitamin-Saft	€ 23.50
3 Gänge € 22.00 inklusive frisch gepresstem Vitamin-Saft	€ 26.00