

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

Terrine vom Lindhof- Hendl
Lindhof-Sellerie – Foie Gras – Trüffel

oder

Roh marinierter Kwell- Saibling
Fermentierter *Lindhof*- Wirsing – Miso – süßer Senf - Koriander



Ravioli vom *Lindhof*- Kürbis
Geschmorter Kürbis – Marille – braune Butter



Gebratener Seeteufel
Bouillabaisse Fond – Sepia-Risolini – gebackener Blumenkohl



Hausgemachte Tagiollini
Istrischer Trüffel – weißer Trüffelschaum



Duett vom *Lindhof*-Lamm
Rosa gebraten – geschmorrt – gegrillte Paprika – Polenta-Schnitte



Mousse vom Mont d'Or Käse
Lindhof-Quitte



Dessert vom *Lindhof*-Apfel
Tiroler Topfen – *Lindhof*-Honig

7 Gänge | € 120.00 pro Person
Weinbegleitung € 55.00

DIE ALPENROSE KLASSIKER

Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebseravioli – Bouillassefond – Rouille-Crostini	18.00
Essenz vom <i>Lindhof</i> -Ox'n Frittaten – Wurzelwerk	9.00
Gebackenes <i>Lindhof</i> -Ei Rahmspinat – Trüffelschaum	17.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Brioche – Konfiertes Eigelb – eingelegtes Lindhof-Gemüse	22.50
Gebratener Zander Kren – <i>Lindhof</i> - Wirsing – Kartoffel Tarte	27.00
Zwiebelrostbraten von der geschmorten Kalbsbacke Röstzwiebel – Wurzelwerk – Kartoffel-Schnittlauch-Püree	26.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – kaltgerührte Preiselbeeren	27.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Dessert vom <i>Lindhof</i> -Apfel Tiroler Topfen – <i>Lindhof</i> -Honig	13.50
Sorbetvariation	8.50
Warmer Schokokuchen Eingelegte Marillen – Sauerrahmeis	14.00
Mousse vom Mont d'Or Käse <i>Lindhof</i> - Quitte	11.50

Für **das Gedeck** dürfen wir zusätzlich **€3,50 pro Person** in Rechnung stellen.

*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