

*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 Sven Hellwig, 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 Lindhof -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, Wörgl
Rind & Kalb	Eurogast Riedhart, Wörgl
Ox	von unserem Lindhof
Huhn	von unserem Lindhof
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

6 Gänge Menü

Amuse Bouche
Fines de claire „Szegediner“



Variation vom Kürbis
Kürbis | Mandarine | Estragon



Ravioli
Bärlauch | Trüffel | Eigelb



Rouget Barbet
Spargel | Rhabarber | Rettich



Barbarie-Entenbrust
Cime di Rapa | Piment d'eselette | Granatapfel



Frenchtoast
Kalbsbries | Sanddorn | Belperknolle



Lindhof-Heu
Karamell | Schokolade | Kalamansi

6 Gänge | € 120.00 pro Person
Weinbegleitung € 57.00

DIE ALPENROSE KLASSIKER

Bouillabaise Rouille-Tomate Fenchel Lauch Flusskrebse	18.00
Essenz vom <i>Lindhof</i> -Ox Frittaten Schnittlauch	9.00
Bärlauch-Cremesuppe Kalbsbries gebacken <i>oder</i> Spargel Wan Tan	11.00
6 Stück Fines de Claire Chester-Brot Melange Noir Zitrone	27.00
Spargel „Grün & weiß“ Nussbutter Salzzitrone Mandel	17.00
<i>Lindhof</i> -Onsen Ei Topinambur Spinat Trüffel	17.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Konfiertes Eigelb <i>Lindhof</i> -Gemüse Sauerrahm	22.50

Jakobsmuschel Erbse Minze Ponzu		26.00
Zander Polenta Pecorino Yuzu Mönchsbart		29.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone <i>oder</i> Spargel Sauce Bernaise		27.00
Rinderfilet Kartoffelgratin saisonales Gemüse	200 g	39.00
	300 g	44.00
Kalbsbacke Pommes Dauphin Pastinake Mandarine		29.00
Gnocchi Bärlauch Stilton Walnuss		23.00
Spargel Salzkartoffel Sauce Bernaise Nussbutter		25.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Kaffee Frangelico		14.00
Sorbetvariation		8.50
<i>Lindhof</i> -Heu Schokolade Karamell Kalamansi		11.50

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