

*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 <i>Lindhof</i> -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, 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

6 Gänge Menü

Amuse Bouche
Fines de claire „Szegediner“



Wildlachs “Früchteteer”
Buttermilch | Dill



Lindhof- Eigelb Ravioli
Kohlrabi | Trüffel



Steinbutt
Kaviar | Kartoffel



Zweierlei vom Lamm
Zucchiniblüte | Ratatouille | Pistazie



Frenchtoast
Kalbsbries | Sanddorn | Belperknolle



Zitronen-Tarte
Erdbeere | Holunder

6 Gänge | € 120.00 pro Person
Weinbegleitung € 57.00

DIE ALPENROSE KLASSIKER

6 Stück Fines de Claire Chester-Brot Melange Noir Zitrone	27.00
<i>Lindhof</i> -Onsen Ei Topinambur Spinat Trüffel Lindhof-Wammerl	17.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Konfiertes Eigelb <i>Lindhof</i> -Gemüse Sauerrahm	22.50
Bouillabaisse Rouille-Tomate Fenchel Lauch Flusskrebs	18.00
Ochsenschwanz Essenz Ochsenschwanz Ravioli Wurzelgemüse	11.50
Petersilienschaumsuppe Garnelen-Praline	11.00

Bischi's Kwell Saibling Karotte Kokos Passionsfrucht	31.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeere Zitrone	27.00
Rib Eye „dry aged“ Kartoffelgratin saisonales Gemüse	39.00
Duett vom <i>Lindhof</i> Rind Pommes Dauphin Pastinake Mandarine	32.00
Tomatenpaunzen Stracciatella di burrata Basilikum	23.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Kaffee Frangelico	14.00
Sorbetvariation	8.50
Zitronen-Tarte Erdbeere Holunder	11.50

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