

*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



*Lindhof-*Heu  
Karamell | Schokolade | Kalamansi

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
Bouillabaise Rouille-Tomate   Fenchel   Lauch   Flusskrebs	18.00
Ochsenschwanz Essenz Ochsenschwanz Ravioli   Wurzelgemüse	9.00
Petersilienschaumsuppe Bries   Wantan	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
Tomatenbauzen Stracciatella di burrata   Basilikum	23.00

## 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.