

*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.

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 <b>Lindhof</b> -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, Wörgl
Ox	von unserem <b>Lindhof</b>
Huhn	von unserem <b>Lindhof</b>
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

### *5 Gänge Menü*

Dreierlei vom Saibling  
Krenmousse | Pumpernickel



Variation vom  
Lindhof- Kürbis



Steinbutt  
Kartoffel | Melone | Dashi



Beef Rib  
Germknödel | Grammeln | Zwiebel



Variation von der Schokolade  
hell | dunkel  
warm | kalt

5 Gänge | € 120.00 pro Person  
Weinbegleitung € 54.00

Alle Gänge dürfen auch einzeln bestellt werden.  
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal bezüglich der Einzelpreise.

## DIE ALPENROSE KLASSIKER

<i>Lindhof</i> -Onsen Ei Topinambur   Spinat   Trüffel   Lindhof-Wammerl	18.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Konfiertes Eigelb   <i>Lindhof</i> -Gemüse   Sauerrahm	22.50
Ochsenschwanz Essenz Fritatten   Wurzelgemüse	9.50
<i>Lindhof</i> -Kürbiscremesuppe Garnelen-Praline	11.00
Offene Hummerlasagne Krustentierschaum	39.00
Frenchtoast Kalbsbries   Sanddorn   Belperknolle	25.00

Bischi's Kwell Saibling Sellerie   Granny Smith Apfel	32.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel   Preiselbeere   Zitrone	28.00
<i>Lindhof</i> - Rinderbackerl Wilder Brokkoli   Süßkartoffelcreme   Rotwein Schalote	31.00
Tomatenpaunzen Stracciatella di burrata   Basilikum	24.00

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Lindhof-Heu   Maracuja	14.50
Sorbetvariation	9.50
Variation von der Schokolade hell   dunkel   warm   kalt	14.50

Für **das Gedeck** dürfen wir zusätzlich **€4,00 pro Person** in Rechnung stellen.