

*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 Lindhof -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, 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

5 Gänge Menü

Saibling
Krenmousse | Pumpernickel



Lindhof- Rote Bete



Stör
Kürbis | Fenchel | Orange



Lindhof- Rind
Karotte | Kartoffel



Schokolade
hell | dunkel
warm | kalt

5 Gänge | € 108.00 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	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> -Rote Bete Cremesuppe	11.00
Ravioli vom <i>Lindhof</i> - Ox'n Steinpilzbouillon	19.50
Paté en croute von der Ente Orange	17.00
saures <i>Lindhof</i> - Kalbsbackerl Kapuzienerkresse	16.50
Wachtel Supreme Pastinake Kerbel Ribisel	18.00

Bischi's Kwell Saibling Sellerie Granny Smith Apfel	32.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeere Zitrone	28.50
<i>Lindhof</i> - Rinderbackerl Wilder Brokkoli Schnittlauch- Kartoffel- Püree Rotwein Schalotte	31.00
Süßkartoffel Gnocchi Fenchel Pecorino	24.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Tonkabohnen Eis 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.