

*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



Steinbutt
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
Frenchtoast Kalbsbries Sanddorn Belperknolle	25.00
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

Lindhof- Rinderbackerl
Wilder Brokkoli | Schnittlauch- Kartoffel- Püree
Rotwein Schalotte 31.00

Süßkartoffel Gnocchi
Fenchel | Pecorino 24.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat 14.50
Tonkabohnen Eis | Maracuja

Sorbetvariation 9.50

Variation von der Schokolade 14.50
hell | dunkel | warm | kalt

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