

*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*

Wildlachs "Früchtetee"

Buttermilch | Dill



Risotto  
Pfifferlinge



Steinbutt  
Kaviar | Kartoffel



Zweierlei vom Lamm  
Zucchini | Ratatouille | Pistazie



Zitronen-Tarte  
Erdbeere | Holunder

5 Gänge | € 120.00 pro Person  
Weinbegleitung € 57.00

## 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
Petersilienschaumsuppe Garnelen-Praline	11.00

Bischi's Kwell Saibling Sellerie   Granny Smith Apfel	32.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel   Preiselbeere   Zitrone	28.00
Rib Eye „dry aged“ Kartoffelgratin   saisonales Gemüse	42.00
Tomatenpaunzen Stracciatella di burrata   Basilikum	24.00

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Kaffee   Frangelico	14.50
Sorbetvariation	9.50
Zitronen-Tarte Erdbeere   Holunder	14.00

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