

*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

Ziegenkäse  
rote Bete | gelbe Bete



Agnolotti  
Hummer | Bisque  
Tomate



Steinbutt  
Schwarzwurzel | Lauch  
Grüner Apfel



Kalb  
Macadamia  
Süßkartoffel  
Rosenkohl



Ananas  
Kokos | Rum

3 Gänge | € 62.00 pro Person  
4 Gänge | € 79.00 pro Person  
5 Gänge | € 103.00 pro Person  
Weinbegleitung € 49.00

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

## DIE ALPENROSE KLASSIKER

Ravioli <i>Lindhof</i> -Ei   Trüffel   Topinambur	18.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Konfiertes Eigelb   <i>Lindhof</i> -Gemüse   Sauerrahm	22.50
Consommé vom Lindhof- Rind Frittaten   Wurzelgemüse	9.50
<i>Lindhof</i> - Kürbiscremesuppe Kürbisraviolo	10.50
handgemachte Tortellini Bergkäse   Rahmspinat   Kräuter	16.50

Gegrilltes Lachsfilet Sellerie   Fenchel   Safran	33.00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel   Preiselbeere   Zitrone	32.50
Geschmorte Kalbsbackerl Gerstel   Kürbis	34.00
Rib Eye „dry aged“ Kartoffelgratin   saisonales Gemüse	46.00
Kartoffelgnocchi Blumenkohl   Brokkoli   Gorgonzola	21.00

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Tonkabohnen Eis   Birne	14.50
Sorbetvariation	9.50
Ananas   Kokos   Rum	15.50

Wir erlauben uns für **das Gedeck € 4,00 pro Person in Rechnung** zu stellen.