

## *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

Bischi's Kwell Saibling  
Ceviche



Variation von der *Lindhof*- Zucchini



Salzwasserfisch  
Bouillabaisse  
Garnelen Tempura



Perlhuhn Supreme  
Arancini | *Lindhof*- Mangold  
*Lindhof*- Kohrabi | Eierschwammerl



Pawlowa  
Beeren

3 Gänge | € 73.00 pro Person  
4 Gänge | € 89.00 pro Person  
5 Gänge | € 109.00 pro Person  
Weinbegleitung € 49.00

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

### Vorspeisen & Suppen

Raviolo <i>Lindhof</i> -Ei   Trüffel   Topinambur	18.00
Handgeschnittenes Beef Tatar von den Filetspitzen Konfiertes Eigelb   <i>Lindhof</i> -Gemüse   Sauerrahm	22.50
Salat Alpenrose	7.50
Consommé vom Lindhof- Rind Frittaten   Wurzelgemüse	9.50
<i>Lindhof</i> - Lauch Cremesuppe	10.50

### Hauptspeisen

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel   Preiselbeere   Zitrone	32.50
Entrecôte vom Jungstier Kartoffelgratin   saisonales Gemüse	46.00
Rosa Lammhuft Polenta   Ratatouille	36.00
Lachs Quinoa   Blumenkohl   Brokkoli	33.00
Eierschwammerl Gnocchi	25.00

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Tonkabohnen Eis	14.50
Sorbetvariation	9.50
Pawlowa   Beeren	15.50

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