

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 <i>Lindhof</i> -Hühnern
Milchprodukte	Bergbauer Lebensmittel GmbH, Wörgl
Ox	von unserem <i>Lindhof</i>
Huhn	von unserem <i>Lindhof</i>
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

Mais Tortilla
Rote Garnele | Kräutersalat
Mole Negro | Sauce Romesco



Parmesan Tortellini
Basilikum | Tomaten Coulis



Konfierter Kwell Saibling
Babyspinat | Radieschen
Pastinake | Shiitake
Dijon Schaum



Lindhof- Lamm
Geschmort | gebraten
Polenta | Ratatouille
Jus



Birne Helene

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.

Wir erlauben uns für **das Gedeck € 4,00 pro Person in Rechnung** zu stellen.
(Gilt für Menü und à la carte)

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> - Kürbis Cremesuppe	10.50

Hauptspeisen

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeere Zitrone	32.50
Entrecôte vom Jungstier Kartoffelgratin saisonales Gemüse	46.00
Lindhof- Lamm Koteletts Thymiankartoffel Speckbohnen	38.00
Lachs Quinoa Blumenkohl Brokkoli	33.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat	14.50
Tonkabohnen Eis	
Sorbetvariation	9.50
Birne Helene	15.50