

*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

DIE ALPENROSE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen

Ravioli <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
Kürbiscremesuppe	10.50

Hauptspeisen

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeere Zitrone	32.50
Entrecôte vom Jungstier Kartoffelgratin saisonales Gemüse	46.00
Geschmorte Rindsbackerl Rotweinschalotte Kartoffelpüree Brokkoli	36.00
Lachs Quinoa Blumenkohl Brokkoli	33.00
Kürbisgnocchi Gorgonzola	24.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Moelleux au Chocolat Tonkabohnen Eis Birne	14.50
Sorbetvariation	9.50
Heidelbeere Kuchen Sorbet Moosbeernocken	15.50

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