

*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

## 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.