

Energiereicher
Business Lunch:
Schnell und gesund!

DIENSTAG
BIS
FREITAG,
12-14 UHR

Täglich neu und immer saisonal:
Unsere leichten Tagesgerichte mit
vegetarischen Varianten
Dienstag – Freitag, 12 bis 14 Uhr

Adventslunch:

3./10. & 17.
DEZEMBER
2017
12-15 UHR

Am 03.12./10.12./17.12.2017, 12 bis 15 Uhr
Ein Hochgenuss am Adventssonntag und zu
Hause bleibt die Küche kalt! Alpenrose-Küchen-
chef Markus Heimann kocht, brutzelt und tischt
kulinarische Köstlichkeiten wie marinierten
Kürbis, Rote Bete Schaumsuppe, Entenbrust mit
Wildkräutern oder auch Rehrücken mit Gewürz-
kruste auf.
Als süße Verführungen locken zum Beispiel
Rotweineis oder Variationen vom Bratapfel.

**Wechselndes viergängiges
Degustations-Menü**
50,- Euro pro Person

Optional Wein-Begleitung mit Weinen von
einigen der besten Weingütern Österreichs
20,- Euro pro Person

Zum Vormerken: Verliebter Fisch!

Am 14. Februar trifft Aschermittwoch auf den
Valentinstag. Chefkoch Markus Heimann zaubert
aus regionalen Produkten ein mehrgängiges Menü.



14. FEBRUAR
2018

Und übrigens: Für Hochzeiten, Geburtstage,
Jubiläen ... oder einfach nur so zum Feste Feiern –
für Events für bis zu 70 Personen bietet die
Alpenrose Kufstein zwei Restaurants und die
urige Ofenstube. Ausgefallene Eventoptionen
sind ein Dinner im Stall, direkt auf der Wiese
oder in der 150 Jahre alten Stube im familien-
eigenen Lindhof.

**#alpenrosekufstein #saugquad
#foodlover #allesneu**

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Stephan Mauracher
und das Alpenrose Kufstein Team

Hotel Alpenrose Kufstein
Weissachstraße 47
6330 Kufstein
Tirol, Österreich

T: +43 5372 621 22
E: hotel@alpenrose-kufstein.at
W: www.alpenrose-kufstein.at

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

November 2017 – Januar 2018



*Alles
neu!*



ALPENROSE
KUFSTEIN

UNSER KULINARISCHES KONZEPT

„Alles neu“ heißt es auch im Restaurant Alpenrose: **Kulinarische Highlights direkt vom Bauernhof** – traditionelle Küche neu interpretiert: Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im Hotel Restaurant Alpenrose im Vordergrund. Ganz nach dem **Selbstversorger-Prinzip** bezieht das Hotel Produkte direkt vom nahe gelegenen Familienbetrieb Lindhof. Ein Bauernhof, auf dem traditionell und nachhaltig angebaut und produziert wird – hyper local, from farm to table – auf den Teller oder ins Glas.



DER NEUE MANN IN UNSERER KÜCHE



Küchenchef Markus Heimann absolvierte seine Kochlehre im 5-Sterne-Haus „Die Wutzschleife“ und bei Starkoch Alfons Schuhbeck. Erfahrungen sammelte er in Münchner Gourmettempeln wie dem Tantris und dem Aquarello. Der 1985 im Bayrischen Wald

Geborene hat **eine ganz klare Philosophie: Der Gast erkennt, was er isst!** Er zaubert aus den regionalen Produkten eine **gehobene, elegante Küche**, die trotzdem bodenständig und nah an der Natur und den Menschen ist. Zusammen mit seinem Restaurantteam möchte er auch Sie mit seinen Kreationen begeistern!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Gastgeber
Stephan Mauracher

Am 1. und 2.
Weihnachts-
feiertag geht es
kulinarisch hoch her!

Unser Weihnachtsmenü:

Essenz vom Lindhof Gockel und Entenleberterrine „meets“ Ravioli vom Hofochs und Rehrücken im Lardo; dazu locken Schnittlauchpüree, grüner Sellerie, Schweinskopftarte oder Zweierlei vom Lamm. Zum krönenden Abschluss gibt's Walnusskaramelleis oder auch Interpretationen von der Schwarzwälder-Kirsche.

25. & 26. Dezember
jeweils ab 12 & 18 Uhr

Mittags: Fünfgängiges Degustationsmenü

60,- Euro pro Person

Optional Wein-Begleitung für
25,- Euro pro Person

Dinner: Sechsgängiges Degustationsmenü

70,- Euro pro Person

Optional Wein-Begleitung für
30,- Euro pro Person



25. & 26.
DEZEMBER
2017
12 & 18 UHR

In unseren alpenländisch festlich dekorierten Restaurants zelebrieren wir einen unvergesslichen Silvesterabend: Unser 1. Akt besteht aus kulinarischen Köstlichkeiten. Als 2. Akt feiern wir mit Musik und so mancher Überraschung ins neue Jahr hinein.

Siebgängiges Degustationsmenü inkl. einem Glas Champagner für

95,- Euro pro Person

Optional Wein-Begleitung mit Weinen für
50,- Euro pro Person

Alpenrose Neujahrsbrunch 12 Uhr

01. JÄNNER
2018
12 UHR

Langschläfer-Katerfrühstücks-Brunch für den perfekten Start ins neue Jahr. Buffet mit einer Vielfalt an Vorspeisen,

Frühstücksgerichten und köstlichsten

Desserts sowie Hauptgängen à la carte serviert.
70,- Euro pro Person

Die Luxus-Variante für Feinschmecker mit einem extra „Kaviar-Gang“ und einem Glas Champagner für 150,- Euro pro Person – so fängt 2018 richtig gut an!

Alpenrose
Silvester Gala
Dinner 19 Uhr

31.
DEZEMBER
2017
19 UHR

