

## REGIONAL, G'SUND & RICHTIG GUAT

**Unser Geheimnis?** Selbst mit Liebe gezogen, kreiert und serviert!

**ALPENrose-Lindhof-Experience:** Produkte aus der eigenen Bio-Landwirtschaft von und mit eurem Gastgeber Stephan Mauracher. Partner, die gleich regional tasty ticken wie wir. Küchenchef Markus Heimann, der sich nicht nur Regionalität auf die Fahnen schreibt, sondern diese auch lebt und mit Liebe zu echtem – und prämiertem – Gaumenschmaus veredelt. Sommelier Christian Prack, der stilsicher die richtige Begleitung aus dem Hut zaubert – vom prickelnden Opener bis zum geschmeidigen Abgang. Und ein junges Team, das herzhaft frisch die Gaumenschmeichler und -knaller serviert und euer ganz persönliches ALPENrose-Erlebnis kreiert.

Und jetzt? Let's get #tasty #regional und einfach genießen, wenn's  
**#knalltamgaumenwennheimannkocht**



*Wir wünschen euch ein herzhaftes ALPENrose-Erlebnis und guten Appetit!*

*Euer ALPENrose-Team*

## ALPENROSE SHARING

Psst ... dürfen wir ganz kurz um eure Aufmerksamkeit bitten?  
Wir möchten euch vorstellen ...

**#knackfrisch** aus der Erde, vom Baum und aus dem Garten: Miss Karotte, Mister Salat, Mademoiselle Gurke, Monsieur Krautkopf und Familie Obst, begleitet von La Kräuter Banda ...  
**#smooth** im Auge und am Gaumen: unsere Gaumenschmeichel*Ei*



**#tender** bis in die letzte Faser: unsere Fleischeslust von Lamm, Pute, Hochlandrind

Sie marschieren allesamt frisch galant von unserem eigenen Bauernhof Lindhof in unsere ALPENrose-Küche, gesellen sich zu- und schmiegen sich aneinander in Topf und Pfanne, bis es ... **#knalltamgaumenwennheimannkocht**

**Was haben sie alle gemeinsam?** Es wird **#geteilt** – die Freude, der Genuss, die Leidenschaft, die Liebe zur Regionalität und Hingabe zur besten Qualität... und dies wollen wir mit euch teilen!

**Wie funktioniert's?** Einmal quer durch Markus Heimann's kulinarisches Repertoire kosten. Persönliche Alpenrose Sharing Highlights auswählen und die Gaumenfreuden gemeinsam teilen – die Gerichte werden in der Tischmitte platziert und Genussmomente somit dupliziert!

*PS: Für spezielle Anlässe wie Geburtstage, Hochzeitstage und zu Ehren der ganz großen und ganz kleinen wundervollen Momente im Leben, zaubert Markus Heimann mit seinem kreativen Team sehr gerne ein mehrgängiges Menü. Wir bitten hierbei um Vorreservierung.*

## ALPENROSE SHARING

Burrata Tomaten "alte Sorte" – Avocado	12.00
Carpaccio von Tiroler Steinpilzen	12.50
Bischi's Kwell Saibling <i>Lindhof</i> -Salat – Ciabatta – Gurke	14.50
Pochiertes <i>Lindhof</i> -Ox'n-Filet Tomaten-Salsa – Chimichurri	17.00
Hausgemachte Tagliatelle Tiroler Steinpilze a la Creme	14.50
Risotto von Tiroler Steinpilzen	14.50
Risotto vom <i>Lindhof</i> -Kürbis	14.50
Gebackene Tiroler Steinpilze Sauce Remoulade	15.50
Gebackene Wildfang-Garnele Kartoffel-Safran-Püree – glasierte Erbsen	18.50
Gratinierter Zander Belugalinsen – Zuckerschoten – Champagnerschaum	15.00
Gröstl vom Oktopus Kartoffel-Speckschaum	15.00
Maultaschen vom <i>Lindhof</i> -Ox Kartoffel-Krenpüree – Schalottensauce	16.00
Tranchen vom gratiniertem Almrind Selleriepüree – Bohnencassoulet	19.00

## ALPENROSE KLASSIKER

Essenz vom <i>Lindhof</i> -Ox'n Frittaten – Gemüse	7.50
Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebse – Ravioli – Safran	17.00
Gebackenes <i>Lindhof</i> -Ei Rahmspinat – Kartoffel – Trüffelschaum	16.50
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50

## SÜSSER ABSCHLUSS

Moosbeernockerl Vanilleeis – Moosbeerragout	12.50
Knödel vom Moosbauer Topfen Marille – Sauerrahmeis	11.50
Sorbetvariation	7.50
Käseauswahl	9.00
Warmer Schokokuchen Sauerrahmeis – Moosbeerragout	13.50

## BUSINESS LUNCH DIENSTAG BIS FREITAG

2 Gänge € 19,50 | inklusive frisch gepresstem Alpenrose-Vitamin-Saft € 23,50

3 Gänge € 22,00 | inklusive frisch gepresstem Alpenrose-Vitamin-Saft € 26,00