



Lebenberg

Desserts



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Tartelette praliné
mit Birne, Haselnuss-Eis und Whiskey
//
with pear, hazelnut and whiskey

12 €

Schokoladenpudding kalt und warm
mit Gewürzmilch und Honig
//
Chocolate-pudding cold and warm
with spiced milk and honey

14 €

Crème brûlée
mit Cassis-Sorbet
//
with Cassis sherbet

10 €

Sorbet – Variation
//
Sherbet variety

9 €

Heimische Käseauswahl
//
Selected regional cheese

16 €



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Flüssiges Gold

Liquid gold

Riesling Beerenauslese vom BIO-Weingut Lenikus

Sweet wine by the biological winery Lenikus

5 cl 5 €

Trockenbeerenauslese vom Weingut Stiegelmar

Sweet wine by the winery Stiegelmar

5 cl 9 €

Ausgewählte Brände

Selected distilled spirits

Hollermandel von Rochelt

Blend of williams pear and holland by Rochelt

2 cl 20 €

Waldhimbeere vom Ziegler

Wild Raspberry by Ziegler

2 cl 10 €

Haselnuss vom Ziegler

Hazelnut by Ziegler

2 cl 10 €

Prosecco Grappa by Nonino

2 cl 8 €



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

„Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.“

| Johann Wolfgang von Goethe |