





LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Unser á la carte Restaurant im Lehenberg Schlosshotel

Mit unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf klare und unkomplizierte Gerichte - spannende und abwechslungsreiche Rezepte mit Platz für kreative Ideen.

Wir leben das Konzept einer jungen, frischen Küche, die sich nicht aufdrängt.

Im Lehenberg Schlosshotel Restaurant fühlt man sich wie zu Gast bei Freunden und kann vom Alltag abschalten.

Dabei genießen unsere Gäste eine einzigartige Aussicht in einem einmaligen Ambiente.



Our a la carté restaurant at the Lehenberg Schlosshotel

With our kitchen philosophy, we place great emphasis on clear and uncomplicated dishes.

Exciting and varied recipes with room for creative ideas.

We live the concept of a young, fresh cuisine that does not impose itself.

These are the ingredients that make indulgence even more generous. In the Lehenberg Schlosshotel Restaurant, you feel like a guest at a friend's house and can switch off from everyday life.

At the same time, our guests enjoy a unique view in a unique ambience.



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Vorspeisen / Starters

Cremige Petersilienwurzelsuppe
mit geräuchertem Aal, grünem Apfel und
Ruccola-Öl

9 €

Creamy parsley root soup
with smoked eel, green apple and rocket oil

Gebeitzter Saibling aus Fieberbrunn
mit Lardo, Erdäpfel-crème-fraîche und
Brunnenkresse

18 €

Pickled char from Fieberbrunn
with lardo, potato crème fraîche and watercress

Gereifter Vacherin
mit marinierten Schwarzwurzeln,
geschmorten Gelben Rüben und
Rosinen-Chutney

16 €

Matured Vacherin
with marinated black salsify
braised yellow beets and sultana chutney

Gesulzter Kalbstafelspitz
mit eingelegten Bierrettich,
Kernöl-Mayonnaise und
mariniertem Vogerlsalat

18 €

Brawn of veal rump
with pickled beer radish, core oil mayonnaise
and marinated Vogerlsalat



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Hauptspeisen / Main Courses

Hausgemachte Topfenspinatknödel
mit Schalottenbutter, Bergkäse und
gebratenen Schwammerln 22 €

Homemade potato spinach dumplings
with shallot butter, mountain cheese and
fried mushrooms

Confierter Stör 34 €
mit cremigen und geschmorten Roten Rüben,
Schwarzkohl und geröstetem Sesam

Confit sturgeon
with creamy and braised beetroot,
black cabbage and roasted sesame seeds

Rosa gebratene Entenbrust 30 €
mit cremiger Pastinake und gerösteten
Haselnüssen

Pink roasted duck breast
with creamy parsnip and roasted hazelnuts



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Lehenberg Klassiker / Lehenberg Classics

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Kaspressknödeln und Schnittlauch 8 €

Strong Beef consommé
with cheese dumplings and chives

Beef Tartar (100g) 24 €
mit geröstetem Brioche, eingelegten
Steinpilzen und schwarzem Knoblauch

Beef Tartare (100g)
with toasted brioche, pickled porcini mushrooms
and black garlic

Tagliatelle fresca 22 €
mit confierten Datteltomaten und
Rucolapesto

mit gebratenen Black Tiger Garnelen 38 €

Tagliatelle fresca
with confit date tomatoes and rocket pesto
with grilled Black Tiger Prawns



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Lehenberg Klassiker / Lehenberg Classics

Knusprig gebratene Maishendlbrust
mit Romana-Salatherzen, Caesar-Dressing
und Parmesan 24 €

Crispy fried corn chicken breast
with romaine lettuce hearts,
Caesar dressing and parmesan cheese

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Petersilienkartoffeln und
mariniertem Vogerlsalat 32 €

Wiener Schnitzel of veal
with parsley potatoes, cranberries and lemon
served with marinated field salad

Pfeffersteak vom Tiroler Beiried oder von der
Kalbskrone 46 €
mit cremigen Erdäpfeln, Kohlsprossen und
grünem Pfeffer

Pepper steak from Tyrolean beef or veal crown
with creamy potatoes, cabbage sprouts and green
pepper



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Man muss nicht Hotelgast sein,
um den Lebensberg Moment zu erleben!



You don't have to be a hotel guest
to experience the Lebensberg moment!

