





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 Bärlauchsuppe 12 €
mit geräuchertem Aal und gepickelten Radieserln

Creamy wild garlic soup
with smoked eel and pickled radishes

Gebeitzter Ikarimi Lachs aus Fieberbrunn 18 €
mit marinierten Spargel und eingelegten Heidelbeeren

Pickled Ikarimi Lachs from Fieberbrunn
with marinated asparagus and pickled blueberries

Gereifter St. Maure 16 €
mit gerösteten Tomaten, Sonnenblumenkernpesto
und mariniertes Brunnenkresse

Aged St. Maure
with roasted tomatoes, sunflower seed pesto
and marinated watercress

Pflanzerl von Kalb und Rind mit Erdäpfelkas, 16 €
Bärlauch und marinierten Löwenzahn-Salat

Veal and beef dumplings with potato mash,
wild garlic and marinated dandelion salad

Wir erlauben uns 3,50€ pro Person für unsere

hausgemachten Aufstriche und frisches Brot von der Bäckerei Schmidt zu verrechnen



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Hauptspeisen / Main Courses

**Hausgemachte Topfenspinatknödel
mit Schalottenbutter, Bergkäse und
buntem Mangold**

22 €

Homemade potato spinach dumplings
with shallot butter, mountain cheese and
colorful chard

**Auf der Haut gebratener Saibling
mit Bärlauch Risotto, gegrilltem Spargel
und Buttermilchschaum**

34 €

Roasted Char
with wild garlic risotto, grilled asparagus
and buttermilk foam

**Gegrillter Kalbs-Tafelspitz
mit Auberginenstampf, Muskatblüte
und geschmorten Paprila**

36 €

Grilled veal boiled fillet
with eggplant mash, mace and braised paprila

**Schulterscherzl Bourguignonne
mit Eichenpilzen und Topfen-Nockerl**

32 €

Shoulder shearling Bourguignonne
with mushrooms and curd cheese gnocchi



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Lehenberg Klassiker / Lehenberg Classics

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödeln und Schnittlauch	14 €
Strong Beef consommé with cheese dumplings and chives	
Beef Tartar (100g) mit geröstetem Brioche, Café de Paris, grünem Spargel und Eichenpilzen	24 €
Beef Tartare (100g) with toasted brioche, Café de Paris, green asparagus and oak mushrooms	
TAGLIATELLE FRESCA AGLIO E OLIO mit Petersilien Gremolata, Parmesan und getrockneten Tomaten	22 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen	38 €
TAGLIATELLE FRESCA AGLIO E OLIO with parsley gremolata, parmesan and dried tomatoes with grilled Black Tiger Prawns	



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Lehenberg Klassiker / Lehenberg Classics

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

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

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb **32 €**
mit Petersilienkartoffeln und
mariniertem Vogersalat

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

Pfeffersteak vom Tiroler Beiried **46 €**
mit cremigen Erdäpfeln und gerösteten Brokkoli-Salat

Pepper steak from Tyrolean beef
with creamy potatoes and roasted broccoli salad



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

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



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

