



Lebenberg

Desserts



LEBENBERG

SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Topfen – Nougat - Knödel
mit marinierten Erdbeeren und Zimteis

//

with marinated Strawberries and cinnamon-ice

12 €

Brandteigkrapfen

mit Karamell – Schokolade, Blaubeer – Röster und braunes Buttereis

//

Choux pastry donut with carmel-chocolate, blueberry roaster and brown
butter ice cream

12 €

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 |