

DE



LEBENBERG
À LA CARTE



HARISCH HOTELS

VORSPEISEN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KALT GERÄUCHERTER SAIBLING 24 mit weißem Spargel, Buttermilchschaum und mariniertes Bachkresse | VEG CREMIGE AVOCADO IM KATAIFI 16 mit Bauerngurken, gepickelten Heidelbeeren und Zatar |
| CARABINERO CARPACCIO 28 mit Spitzpaprika, confierter Ananas und Koriandermayonnaise | BEEF TATAR VOM ROASTBEEF 26 mit geröstetem Sauerteigbrot, gebratenem Spargel und Café de Paris |
| KURZ GEBRATENER EICHBLATTSALAT 16 mit Bergkäse-Crème, Traubenmarinade und Gewürzhonig | VEG MARINIERTER WEISSER SPARGEL 22 mit Schnittlauch-Vinaigrette, Radieserln und Vogelsalat |

ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HAUSGEMACHTE ZITRONEN-RAVIOLI 17 mit Schafsfrischkäse, Cima di rapa und geräucherten Mandeln <i>(auch als Hauptgang gegen 8 Euro Aufpreis möglich)</i> | GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 22 im Rote Rüben Dashi mit Edamame und eingelegtem Ingwer |
| TOPFENSPINATKNÖDEL 18 mit gegrillter Spitzpaprika, Schalottenbutter und gerösteten Pinienkernen <i>(auch als Hauptgang gegen 6 Euro Aufpreis möglich)</i> | VEG KRÄUTERSEITLING-SCALLOPS 16 im Rote Rüben Dashi mit Edamame und eingelegtem Ingwer |
| KNUSPRIG GEBRATENE BRUST VOM MAISHENDL 16 mit Garam Masala, cremigem Mais und Pico de Gallo | CREMIGE KOHLRABISUPPE 16 mit gebratener Garnele, Erdbeer-Salsa und grünen Peperoncini |
| KRAFTSUPPE VOM TIROLER ALMOCHSEN 12 mit Kaspessknödeln und Schnittlauch | VEG HARISSA FALAFEL 12 mit cremiger Kohlrabisuppe, Erdbeer-Salsa und grünen Peperoncini |

Sollten Sie spezielle Ernährungswünsche oder Allergien haben, zögern Sie nicht uns bei der Auswahl der Gerichte zu fragen. Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer. **VEG** Vegan

HAUPTGÄNGE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VEG FRISCHER TOMATENEINTOPF 24 mit gefüllten Arancini, eingelegten Shiitake und Kräutersalaten | AUF HOLZKOHLE GEGRILLTES ROASTBEEF 46 vom Tiroler Almochsen mit Estragon-Bearnaise, weißem Spargel und geröstetem Wurzelspinat |
| WEISSER HEILBUTT 38 mit Lardo di Colonata, geröstetem Karfiol, Nussbutter-Schaum und Haselnuss-Pesto | ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN HIRSCH 42 mit Topfnockerl, Morcheln und grünem Spargel |
| VEG GEGRILLTER BROCCOLINI 22 mit Garam Masala, cremigem Mais und Pico de gallo | CONFIERTE BRUST UND SAFTIGES RAGOUT VON DER ENTE 32 mit Purple Curry und buntem Mangold |
| GEBRATENES FILET VOM MANGALICA WOLLSCHWEIN 32 mit Rossini Sauce, Artischocken Gröstl und cremigem Sonnenblumen-Tahini | WIENER SCHNITZEL 36 vom heimischen Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren |
| CONFIERTES SCHULTERSCHERZL À LA BOURGUIGNONNE 28 mit Kartoffelcreme, Röstzwiebeln und Tiroler Bergkas | |

DESSERTS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| MILLE-FEUILLE VON DER VIRUNGA SCHOKOLADE 14 mit Rhabarber, Milchkaramell und Koa-Saft | KAISERSCHMARRN 16 mit Rum-Rosinen, Zwetschgenröster und Vanille-Rum-Eis |
| KARAMELLISIERTER STRUDELTEIG 14 mit geschlagenem Topfen, Steirischem Kernöleis und marinierten Erdbeeren | VEG SORBET VARIATION 9 dreierlei Sorbets mit frischen Beeren |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT 12 mit Tonkabohnen-Eis | KLEINE TIROLER KÄSEAUSSWAHL 16 mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen |
| VEG CHAMPAGNERSORBET 12 mit marinierten Beeren und Limettenschaum | FRISCHE PALATSCHINKEN 12 mit Marille oder Nougat |



A proud member of



HARISCH HOTELS

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



LEBENBERG
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Lebenberg Schlosshotel | Lebenbergstraße 17 | 6370 Kitzbühel
www.daslebenberg.com | +43 5356 6901