

DE



LEHENBERG À LA CARTE



HARISCH HOTELS

VORSPEISEN

- KALT GERÄUCHERTER SAIBLING 24
mit marinierten Eierschwammerln, Buttermilchschaum
und Bachkresse
- CARABINERO CARPACCIO 28
mit Jalapeño Sorbet, Spitzpaprika, confierter Ananas
und Koriandermayonnaise
- KURZ GEBRATENER EICHBLATTSALAT..... 16
mit Bergkäse-Crème, Traubenmarinade
und Gewürzhonig
- 🌱 CREMIGE AVOCADO IM KATAIFI 16
mit Bauerngurken, gepickelten Heidelbeeren und Zatar
- BEEF TATAR VOM ROASTBEEF 26
mit geröstetem Sauerteigbrot, grünem Spargel
und Café de Paris
- 🌱 MARINIERTER EIERSCHWAMMERL 22
mit gebackenem Trüffelei, jungen Erbsen und
Schnittlauch-Vinaigrette

ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

- HAUSGEMACHTE ZITRONEN-RAVIOLI 17
mit Schafsfrischkäse, breiten Bohnen und geräucherten
Mandeln (auch als Hauptgang gegen €8 Aufpreis möglich)
- TOPFENSPIKATKNÖDEL 18
mit gegrillter Spitzpaprika, Schalottenbutter
und gerösteten Pinienkernen
(auch als Hauptgang gegen €6 Aufpreis möglich)
- KNUSPRIG GEBRATENE BRUST
VOM MAISHENDL..... 16
mit Garam Masala, cremigem Mais und Pico de Gallo
- KRAFTSUPPE VOM TIROLER ALMOCHSEN..... 12
mit Kaspresknödeln und Schnittlauch
- GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN..... 22
im Rote Rüben Dashi mit Edamame
und eingelegtem Ingwer
- 🌱 KRÄUTERSEITLING-SCALLOPS 16
im Rote Rüben Dashi mit Edamame
und eingelegtem Ingwer
- GELBE GAZPACHO 16
mit gebratener Garnele, 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. 🌱 Vegan

HAUPTGÄNGE

-  **FRISCHER TOMATENEINTOPF** 24
mit gefüllten Arancini, eingelegten Eierschwammerln
und Kräutersalaten
- WEISSER HEILBUTT** 38
mit Lardo di Colonata, geröstetem Karfiol,
Nussbitterschaum und Haselnuss-Pesto
-  **GEGRILLTER BROCCOLINI** 22
mit Garam Masala, cremigem Mais und Pico de gallo
- GEBRATENES FILET VOM MANGALICA
WOLLSCHWEIN** 32
mit Rossini Sauce, Artischocken Gröstl
und cremigen Sonnenblumen-Tahini
- AUF HOLZKOHLE
GEGRILLTES ROASTBEEF** 46
vom Tiroler Almochsen mit Estragon-Bernaise,
Eierschwammerln und Melanzane-Salsa
- CONFIERTES SCHULTERSCHERZL
À LA BOURGUIGNONNE** 28
mit Kartoffelcreme, Röstzwiebeln und Tiroler Bergkas
- CONFIERTE BRUST UND
SAFTIGES RAGOUT VON DER ENTE** 32
mit Purple Curry und buntem Mangold
- WIENER SCHNITZEL** 36
vom heimischen Kalb mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

DESSERTS

- MILLE-FEUILLE
VON DER VIRUNGA SCHOKOLADE** 14
mit marinierten Kirschen, Milchkaramell und Koa-Saft
- KARAMELLISIERTER STRUDELTEIG** 14
mit geschlagenem Topfen, Steirischem Kernöleis
und Marillen
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 12
mit Tonkabohnen-Eis
-  **CHAMPAGNERSORBET** 12
mit marinierten Beeren und Limettenschaum
- KAISERSCHMARRN** 16
mit Rum-Rosinen, Zwetschgenröster und Vanille-Rum-Eis
-  **SORBET VARIATION** 9
dreierlei Sorbets mit frischen Beeren
- KLEINE TIROLER KÄSEAUSWAHL** 16
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen
- 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