

A proud member of



HARISCH HOTELS

Ihre Auszeit über Kitzbühel!  
Your time out above Kitzbühel!



**LEBENBERG**  
SCHLOSSHOTEL · KITZBÜHEL

Lebenberg Schlosshotel | Lebenbergstraße 17 | 6370 Kitzbühel  
[www.daslebenberg.com](http://www.daslebenberg.com) | +43 5356 6901

DE/EN



# **LEBENBERG**

## **BISTRO MENU**



HARISCH HOTELS

## HERZLICH WILLKOMMEN / A WARM WELCOME

---

Erleben Sie kulinarische Momente auf Kitzbühels schönster Sonnenterrasse oder genießen Sie gemütliche Stunden in unserer modernen Lobby am Kamin. Lassen Sie sich von unserer abwechslungsreichen Bistro Karte verwöhnen und verbringen Sie genussvolle Augenblicke bei uns:

Experience culinary moments on Kitzbühel's most beautiful sun terrace or enjoy cosy hours in our modern lobby by the fireplace. Let us spoil you with our varied bistro menu and spend some enjoyable moments with us:

### UNSERE SPEISEN

### OUR DISHES

---

KRAFTSUPPE VOM TIROLER ALMOCHSEN..... 12 mit Kaspressknödeln und Schnittlauch	CONSOMMÉ FROM THE TYROLEAN ALPINE OX..... 12 with cheese dumplings and chives
BEEF TATAR VOM ENTRECÔTE ..... 28 mit geröstetem Sauerteigbrot, grünem Spargel und Café de Paris (150g)	BEEF TATAR VOM ENTRECOTE ..... 28 with toasted sourdough bread, green asparagus and Café de Paris (150g)
GERÖSTETES FLADENBROT ..... 18 mit Burratina, jungen Erbsen, mariniertem Spargel und Heidelbeeren	ROASTED FLATBREAD..... 18 with burratina, young peas, marinated asparagus and blueberries
KNUSPRIG GEBRATENE MAISHENDL-BRUST ..... 24 mit Romana Salatherzen, Caesar-Marinade und Parmesan	CRISPY ROASTED CORN-FED CHICKEN BREAST ..... 24 with romaine lettuce hearts, Caesar marinade and Parmesan cheese
APERITIVO-SNACKS..... 18 gereifter Schinkenspeck, Fenchelsalami, Parmesan und Oliven	APERITIVO-SNACKS..... 18 matured bacon, fennel salami, parmesan and olives
GEBRATENE KASKRAINER VOM HIRSCH ..... 16	ROASTED CHEESE FILLED VANISON SAUSAGE ..... 16

### UNSERE SPEISEN

### OUR DISHES

---

KLEINE SALATSCHÜSSEL..... 8 Bunte Zupfsalate, Trauben Marinade, Haselnuss-Pesto	SMALL SALAD BOWL ..... 8 Colorful plucked salads, grape marinade, hazelnut pesto
TAGLIATELLE FRESCA..... 22 mit confierten Datteltomaten, gereiftem Pecorino und Bärlauch-Gremolata	TAGLIATELLE FRESCA..... 22 with confit date tomatoes, matured pecorino and wild garlic gremolata
TAGLIATELLE FRESCA..... 38 mit gebratenen Black Tiger Garnelen	TAGLIATELLE FRESCA..... 38 with roasted black tiger prawns
HAUSGEMACHTE TOPFENSPINATKNÖDEL..... 24 mit gegrillter Spitzpaprika, Schalottenbutter und gerösteten Pinienkernen	HOME-MADE POTTED SPINACH DUMPLINGS ..... 24 with grilled pointed peppers, shallot butter and roasted pine nuts
WIENER SCHNITZEL VOM KALB ..... 36 mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	WIENER SCHNITZEL OF VEAL ..... 36 with parsley potatoes and cranberries
KURZ GEBRATENES STEAK VOM TIROLER ROASTBEEF..... 42 mit Trüffelpommes und Bergkäse Creme	SHORT ROASTED STEAK OF TYROLEAN ROAST BEEF..... 42 with truffle chips and mountain cheese cream
TRÜFFELPOMMES..... 14 mit Trüffel-Majonaise	TRUFFLE FRIES ..... 14 with wild truffle mayonnaise
CREME BRÛLÉE VON DER VANILLE ..... 10 mit Haselnuss Eis	VANILLA CREME BRÛLÉE ..... 8 with hazelnut ice cream
MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 14 mit Tonkabohnen Eis	MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 14 with tonka bean ice cream

