

A proud member of



HARISCH HOTELS

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



LEBERBERG  
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

Leberberg Schlosshotel | Leberbergstraße 17 | 6370 Kitzbühel  
[www.dasleberberg.com](http://www.dasleberberg.com) | +43 5356 6901

DE



LEBERBERG  
À LA CARTE

★★★★ SUPERIOR

HARISCH HOTELS

## VORSPEISEN

---

- KALT GERÄUCHERTER SAIBLING** ..... 20  
mit Birnen Beurre blanc, Rauchfischessenz  
und Brunnenkresse-Öl
- CARABINERO CARPACCIO**..... 28  
mit Jalapeño Sorbet, confierter Ananas  
und Koriander
- GEGRILLTE ROMANA SALATHERZEN**..... 16  
mit Bergkäse-Crème, Traubenmarinade  
und Gewürz-Gremolata
- CREMIGE AVOCADO IM KATAIFI**..... 16  
mit Bauerngurken, gepickelten Heidelbeeren und Za'atar
- BEEF TATAR VOM ROASTBEEF** ..... 28  
mit geröstetem Sauerteigbrot, grünem Spargel und  
Café de Paris Crème

## ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

---

- HAUSGEMACHTE ZITRONEN-RAVIOLI**.... 22  
mit Schafsfrischkäse, karamellisierten Feigen  
und geräucherten Mandeln
- GEBRATENES KALBSBRIES**..... 24  
mit Artischocken, Pinienkern-Crumble und Pecorino
- KRAFTSUPPE VOM TIROLER ALMOCHSEN**... 12  
mit Kaspessknödeln und Schnittlauch
- BOUILLABAISSE**..... 24  
mit Chiemsee-Renken Matjes, gerösteten Focaccia,  
Bohnenkraut und Speck

### À LA CARTE

Mittwoch bis Sonntag 18:00 – 21:15 Uhr

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

---

- TOPFENSPINATKNÖDEL** ..... 24  
mit gegrillter Spitzpaprika, Schalottenbutter  
und Buttermilchschaum
- BROCCOLINI TEMPURA** ..... 24  
mit Kokos-Velouté, Grünem Papaya Salat  
und gerösteten Cashews
- GEGRILLTER LOUP DE MER** ..... 38  
mit Kartoffelschaum, Pimientos de Padrón  
und Zitronen-Chimichurri
- CONFIERTER KALBSRÜCKEN**..... 42  
mit Rossini Sauce, cremiger Kerbelwurzel  
und eingelegten Marillen
- AUF HOLZKOHLE GEGRILLTES ROASTBEEF  
VOM TIROLER ALMOCHSEN**..... 48  
mit Estragon-Bearnaise, Eichenpilzen  
und Melanzane-Salsa
- GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL  
À LA BOURGUIGNONNE** ..... 28  
mit Kartoffelcreme, Röstzwiebeln und Tiroler Bergkas
- WIENER SCHNITZEL  
VOM HEIMISCHEN KALB** ..... 36  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- CONFIERTE BRUST UND  
SAFTIGES RAGOUT VON DER ENTE** ..... 32  
mit Purple Curry und buntem Mangold
- GEFLÄMMTER MILCHLAMMRÜCKEN  
IM KRÄFTIGEN SOJA-SUD**..... 36  
mit gedämpfter Gyoza und eingelegter Salzpflaume

## DESSERTS

---

- MILLE-FEUILLE  
VON DUNKLER SCHOKOLADE**..... 16  
mit gerösteten Haselnüssen, Milchkaramell  
und Moosbeer-Sorbet
- MOELLEUX AU CHOCOLAT**..... 14  
mit flüssiger Mandel-Ganache und Kirschsorbet
- GEFÜLLTER TOPFENKNÖDEL** ..... 12  
mit Kernöl-Ganache Butterbröseln und Kernöl-Eis
- VEGANE PAVLOVA** ..... 10  
mit Vanille-Crème und Yuzu-Sorbet
- KAISERSCHMARRN** ..... 16  
mit Rum-Rosinen, Zwetschgenröster und Vanille-Rum-Eis
- SORBET VARIATION** ..... 12  
dreierlei Sorbets mit frischen Beeren
- KLEINE TIROLER KÄSE-AUSWAHL** ..... 16  
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen
- FRISCHE PALATSCHINKEN**..... 12  
mit Marille oder Nougat



A proud member of



HARISCH HOTELS

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



LEBENBERG  
SCHLOSSHOTEL - KITZBÜHEL

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

EN



LEBENBERG  
À LA CARTE

★★★★ SUPERIOR

HARISCH HOTELS

## APPETIZERS

---

- COLD-SMOKED CHAR** ..... 20  
with pear beurre blanc, smoked fish essence  
and watercress oil
- CARABINERO CARPACCIO**..... 28  
with jalapeño sorbet, confit pineapple  
and coriander
- GRILLED ROMAINE LETTUCE HEARTS** ..... 16  
with mountain cheese cream, grape marinade  
and spice gremolata
- CREAMY AVOCADO IN KATAIFI** ..... 16  
with farmer's cucumber, pickled blueberries and za'atar
- ROAST BEEF TARTARE**..... 28  
with toasted sourdough bread, green asparagus  
and Café de Paris crème

## INTERMEDIATE COURSES AND SOUPS

---

- HOMEMADE LEMON RAVIOLI** ..... 22  
with sheep's cream cheese, caramelized figs  
and smoked almonds
- TYROLEAN ALPINE OX SOUP**..... 12  
with cheese dumplings and chives
- ROASTED VEAL SWEETBREADS**..... 24  
with artichokes, pine nut crumble and pecorino
- BOUILLABAISSÉ**..... 24  
with Chiemsee roe matjes, roasted focaccia,  
savory and bacon

### À LA CARTE

Wednesday to Sunday 18:00 – 21:15

If you have any special dietary requirements or allergies, please do not hesitate to ask us when choosing the dishes. All prices are in Euro including VAT.  Vegan

## MAIN COURSES

---

- POTTED SPINACH DUMPLINGS** ..... 24  
with grilled pointed bell pepper, shallot butter  
and buttermilk foam
- BROCCOLINI TEMPURA** ..... 24  
with coconut velouté, green papaya salad  
and roasted cashews
- GRILLED LOUP DE MER** ..... 38  
with potato foam, pimientos de padrón  
and lemon chimichurri
- CONFIT SADDLE OF VEAL**..... 42  
with Rossini sauce, creamy chervil root  
and pickled apricots
- CHARCOAL-GRILLED ROAST BEEF  
FROM TYROLEAN ALPINE OX**..... 48  
with tarragon bearnaise, oak mushrooms  
and melanzane salsa
- BRAISED SHOULDER  
À LA BOURGUIGNONNE** ..... 28  
with potato cream, roasted onions  
and Tyrolean mountain cheese
- WIENER SCHNITZEL OF LOCAL VEAL** ..... 36  
with parsley potatoes and cranberries
- CONFIT BREAST  
AND JUICY RAGOUT OF DUCK**..... 32  
with purple curry and colorful chard
- FLAMED SADDLE OF MILK-FED LAMB  
IN A STRONG SOY BROTH**..... 36  
with steamed gyoza and pickled salted plum

## DESSERTS

---

- MILLE-FEUILLE OF DARK CHOCOLATE**..... 16  
with roasted hazelnuts, milk caramel  
and cranberry sorbet
- MOELLEUX AU CHOCOLAT**..... 14  
with liquid almond ganache and cherry sorbet
- STUFFED CURD CHEESE DUMPLING** ..... 12  
with seed oil ganache, butter crumbs  
and seed oil ice cream
- VEGAN PAVLOVA** ..... 10  
with vanilla cream and yuzu sorbet
- KAISERSCHMARRN** ..... 16  
with rum raisins, plum roaster and vanilla rum ice cream
- SORBET VARIATION** ..... 12  
three different sorbets with fresh berries
- SMALL TYROLEAN CHEESE SELECTION**.... 16  
with fig mustard and caramelized nuts
- FRESH PANCAKES** ..... 12  
with apricot or nougat

