



Neuzeitliche Ernährungsrichtlinien, frische Produkte, die Verliebtheit zu unserer Heimat Osttirol und die Nähe der Küchen unserer Nachbarländer spiegeln sich in unserer Küchenlinie wieder.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Executive Chef Christian Flaschberger und Küchenchef Martin Waltl, sowie unsere Servicebrigade unter der Leitung von Rey Camejo Simonitsch wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Als Ihre Gastgeber des Grandhotel Lienz wünschen wir Ihnen viel Freude und eine schöne Zeit.

Ihr Grandhotel Lienz ***** Team
mit Familie Westreicher
Michaela & Johannes



Aperitif

Cocktails & Longdrinks

Moët & Chandon Impérial Ice 0,1l	19
Champagner brut 0,1l	18
Champagner rosé 0,1l	23
Kir Royal	15
Negroni	15
Gin-Fizz	15
Moscow Mule	15
Aperol Spritz	9
Aperitivo Rosato Ramazzotti	10
Hugo	9
Wildberry Lillet	10
Campari mit Orangensaft	9
Campari mit Soda	9
Tribute Gin & Grapefruit Tonic (PREMIUM)	17,50

Non-alcoholic Cocktails & Longdrinks

Gin und Tonic 0% alc.	12
Sportsman	10
Faux Kir Royal	10
Aperol Spritz C	9
Wildberry 0%	9
Hugo 0% alc.	9
Monin Bitter mit Soda	9
Monin Bitter mit Orangensaft	9
Grapefruit Tonic Tribute	6,50



Unser Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam aus unserer aktuellen Karte überraschen.

Wahlweise serviert...

... in 3 Gängen zum Preis von

54 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

145 für 2 Personen



... in 4 Gängen zum Preis von

62 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

165 für 2 Personen



... in 5 Gängen zum Preis von

72/ Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

185 für 2 Personen

Lieber Gast,

sehr gerne nimmt unser Serviceteam bei Bestellung Ihre **persönlichen Präferenzen**, eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien entgegen. Sollten Sie, nachdem das Gericht bereits bestellt wurde, Änderungen wünschen, ist dies selbstverständlich, allerdings gegen **Aufpreis von € 10,00** pro Gang, möglich. Ohne Voranmeldung ist es uns leider nicht möglich Ihnen ein **veganes Überraschungsmenü** zu servieren. Wir danken für Ihr Verständnis!

Gedeck:

Isel - Wasser, Öl, Ducca, Brot,

Gruß aus der Küche

zum Preis von € 3,50 pro Person



Vorspeisen und Salate

Beef Tartar	24
Großes Beef Tartar	39
Spargel-Panna Cotta, geräucherte Lachsforelle, Safran-Hollandaise und Caviar	22
Carpaccio mit Trüffelcreme, Paprika , Bohnen und Knoblauchbrot	22
Gartensalat mit Balsamicodressing , Kernen und Croutons 🌿	12
GHL Caesar Salat mit Croutons und Parmesan 🌿	12
...mit Garnelen	25
...mit gebackenem Mais-Huhn	24
Kleiner Beilagensalat 🌿	5

Suppen

Rindsuppe Natur	7
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte	9
Rindsuppe mit dreierlei Einlagen	12
Spargelcremesuppe	9

Warme Vorspeisen

Kalbsleber Berliner Art mit Erdäpfelpüree	23
5 Stk. Osttiroler Schlipfkrapfen (auch Vegan) 🌿 jeweils mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	14
4 Stk. Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuterbutter und Knoblauchbrot	23



Hauptgerichte

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb mit kalt gerührten Preiselbeeren Dicke Pommes, Petersilienkartoffel oder kleinen Beilagensalat	26 5
Tranche vom Rinderfilet „Filetsteak“ mit Gartengemüse und Café de Paris Butter zusätzliche Beilagen nach Wahl	37
Rinderfilet - Surf and Turf mit Gartengemüse und Café de Paris Butter zusätzliche Beilagen nach Wahl	46
Branzino mit Zitrone, Tomate, weiße Polenta und Olive	33
7 Stk. Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuterbutter und Knoblauchbrot	32
Spargel, Kartoffel und Hollandaise* mit Beinschinken	25 29
8 Stk. Osttiroler Schlipfkrapfen (auch Vegan)  mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	20

Fleisch

Letztmögliche Bestellung um 20.30 Uhr

Beiried Steak vom Fleckvieh	
... *als Gentlemans Cut 260 Gramm	35
... *als Ladies Cut 200 Gramm	33

Dazu servieren wir einheitlich Café de Paris Butter und Gemüse

Beilagen:

Kleine Kartoffeln	5
Dicke Pommes	5
Gebratene Pilze	5
Petersilienkartoffeln	5
Pfeffer Sauce	3
Rotwein Sauce	3
Kleiner Beilagen Salat	5



Dessert

Dreierlei Sorbet	10
Unser Tiramisu	14
Rein pflanzliches Schokomousse mit Eis und Beeren 🌿	15
Süßes Durcheinander (ab 2 Personen)	pro Person 16
Heiße Liebe de Luxe	14
Käse vom Brett	19

Digestif & Schnaps

Glas Beerenauslese nach Empfehlung	10
Glas Eiswein	10
Glas Nieport	12,90
Glas Ramos Pinto Port	12,90
White Russian	15
Wodka, Kahlua und Sahne	
Schwarzer Hollunder	9
Rote Williamsbirne	8
Marillen Edelbrand Vinschgau	8
Waldhimbeer Edelbrand	15
Blutorangen Edelbrand	9
Zirbe	8
Cynar	7
Fernet Branca /Menta	7
Appenzeller	7
Ramazotti	7



A = glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste und Hafer oder Hybridstämme davon

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, Molke

H = Schalenfrüchte aller Art (Nüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamarten und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie z.B. Muscheln, Schnecken, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lieber Gast!

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen.**

