



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

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Herrn Christian Flaschberger
und unsere Servicebrigade unter der Leitung von Herrn Florian
Wallensteiner

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 Simonitsch & Westreicher



Aperitif

Moët „Ice“	Euro 19,00
Sekt Hibiskus	Euro 8,00
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Hollundersaft, Sekt, Soda)	Euro 6,90
Moscow Mule (Stolichnaya Vodka, Ginger Bier, Limettensaft)	Euro 9,50
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- & Limettensaft)	Euro 9,90
Glas Champagner	Euro 14,50
GHL Negroni (Vermouth rosso, Gin, Aperol und Soda)	Euro 8,90
Lemon Drops Martini (Vodka, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker)	Euro 8,60
Cider „Strongbow“	Euro 4,50
ALKOHOLFREI:	
Monin Bitter mit Soda	Euro 5,90
Monin Bitter mit Orangensaft	Euro 7,90
Alkoholfreien Gin Tonic	Euro 9,90



Unser Überraschungsmenü

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

Wahlweise serviert...

... in 3 Gängen zum Preis von

Euro 44,90 / Person
oder Euro 124,00 für 2 Personen

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

•

... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 54,90 / Person
oder Euro 144,00 für 2 Personen

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

•

... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 58,90 / Person
oder Euro 150,00 für 2 Personen

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

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!



Salate

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing, Croutons und Kernen	Euro 8,50
Gartensalat mit Parmesandressing und Croutons ...und mit gebratenem Maishuhn	Euro 8,50 Euro 16,90
...und mit Beriedstreifen	Euro 17,90
...oder mit Garnelen	Euro 18,90

Vorspeisen und Suppen

Beef Tartar	Euro 17,90
ALS HAUPTSPEISE	Euro 29,90
Schmortomate, Burrata, Rucola und Parmesancrumble	Euro 16,90
Kalte Vorspeise des Tages	Euro 15,90
Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 4,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte	Euro 6,90
oder dreierlei Einlagen	Euro 7,90
Suppe des Tages	Euro 6,50

Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	Euro 16,90
Tagliatelle Garnelle mit Spinat, Tomate und Chilli	Euro 18,90
Warme Vorspeise des Tages	Euro 16,90



Hauptgerichte

Unser Wiener Schnitzel Euro 24,90
mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes
oder Petersilienkartoffeln

Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ Euro 33,90
mit Gemüse Gröst'l, Heurige, Pfefferrahmsauce

Unser Hauptgang des Tages Euro 25,90

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch von Irene Fonda Euro 28,90
mit Linguini, Spargel und getrockneten Tomaten

Unser Fisch des Tages Euro 25,90

Fleisch

Letztmögliche Bestellung um 20.00 Uhr

Unsere speziellen Fleischzuschnitte beziehen wir zu einem großen Teil
vom Wegmacher Albin am Iselsberg

Entrecôte Double vom Dolomitenrind Euro 74,00
36 Tage gereift, für 2 Personen
**Wartezeit: 45 Minuten*

Beiried Steak vom Fleckvieh

... *als Gentlemans Cut Euro 31,90

... *als Lady Cut Euro 28,90

Dazu servieren wir einheitlich Cafe de Paris Butter, Tomate und dicke Pommes,
Saison-Gemüse oder cremige Pilze.



Dessert

Süßes Durcheinander ab 2 Personen	Euro 15,90 pro Person
Dreierlei Sorbet	Euro 7,50
Dunkle Schokolade mit Minze	Euro 11,90
Dessert des Tages	Euro 12,90
Käse vom Brett	Euro 15,90

Digestif & Schnaps

Glas Beerenauslese nach Empfehlung	Euro 8,90
Glas Eiswein	Euro 8,90
Glas Nieport	Euro 9,90
Glas Ramos Pinto Port	Euro 12,90
Black Russian	Euro 9,90
Wodka und Kahua	
White Russian	Euro 9,90
Wodka, Kahua und Sahne	
Grand Marnier Likör	Euro 6,00
Rusty Nail	Euro 9,90
Schwarzer Hollunder	Euro 8,00
Rote Williamsbirne	Euro 9,90
Marillen Edelbrand Vinschgau	Euro 12,90
Waldhimbeer Edenbrand	Euro 14,00
Blutorangen Edelbrand	Euro 9,90
Zirbe	Euro 6,50

