



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 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



Digitale Version



## Aperitif

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 6,90
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 Drop Martini (Vodka, Zitronensaft, Zucker)	Euro 8,60

### **ALKOHOLFREI:**

Monin Bitter mit Soda	Euro 5,90
Monin Bitter mit Orangensaft	Euro 7,90
Alkoholfreien Gin Tonic	Euro 9,90
Isel Wasser 0,7 l	Euro 1,80



# Unser Überraschungsmenü

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

Wahlweise serviert...

... in 3 Gängen zum Preis von

Euro 46,20 / Person

~

oder Euro 127,00 für 2 Personen  
inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

•

... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 56,90 / Person

~

oder Euro 148,00 für 2 Personen  
inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

•

... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 61,90 / Person

~

oder Euro 156,00 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!






## Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella 	Euro 16,90
bunte Tomaten, eingelegte Zwiebel	
Marinierter Lachs	
Mango, Plantanen und Sudachi	Euro 17,50
Beef Tartar	Euro 17,90
<b>ALS HAUPTSPEISE</b>	Euro 29,90
Gartensalat mit Caesardressing, Parmesanspänen, Croutons 	Euro 8,50
...und mit gebratenem Maishuhn	Euro 16,90
...und mit Beriedstreifen	Euro 18,90
...oder mit Garnelen	Euro 18,90

## Suppen


Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 4,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte	Euro 6,90
oder dreierlei Einlagen	Euro 8,50
gelbe Gemüse Consommé mit eigenen Ravioli 	Euro 6,90

## Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 	Euro 16,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 	Euro 17,90
Brotnudel 	Euro 18,50
Bergkäse, Eierschwammerl und Spinat	
Kingfisch, Oxsenherz Tomaten und Basilikum	Euro 19,50



# Hauptgerichte

Eierschwammerlgulasch mit Brezenknödel und Creme Fraiche 	Euro 18,90
Seeforelle Müllerin mit Zitronenbutter, Kartoffel-Petersilienpüree und Karotten	Euro 26,90
Unser Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes oder Petersilienkartoffeln	Euro 25,90
Gebratene Entenbrust Mit Pfirsich und zweierlei Karfiol	Euro 29,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ Gartengemüse, Cafe de Paris Butter und Pfefferrahmsauce <b>zusätzliche Beilagen je € 3,90</b>	Euro 31,90,

## Fleisch

### Letztmögliche Bestellung um 20.30 Uhr

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

Entrecôte Double vom Dolomitenrind 36 Tage gereift, für 2 Personen <i>*Wartezeit: ca. 45 Minuten</i>	Euro 79,00
Beiried Steak vom Fleckvieh ... *als Gentlemans Cut	Euro 31,90
... *als Lady Cut	Euro 28,90

Dazu servieren wir einheitlich Cafe de Paris Butter und Gemüse

### Beilagen:

Kleine Kartoffel	Euro 3,90
Dicke Pommes	Euro 3,90
Cremige Pilze	Euro 3,90



## Dessert

Dreierlei Sorbet	Euro 7,50
Heiße Liebe „Deluxe“	Euro 11,90
Bauerntopfen, Marille, Marillenkernöl und Mandel	Euro 13,50
Milchschokolade, Minze und Erdbeeren	Euro 13,50
Süßes Durcheinander ab 2 Personen	Euro 15,90 pro Person
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
White Russian Wodka, Kahlua und Sahne	Euro 9,50
Grand Marnier Likör	Euro 6,00
Schwarzer Hollunder	Euro 8,50
Rote Williamsbirne	Euro 6,50
Marillen Edelbrand Vinschgau	Euro 6,50
Waldhimbeer Edelbrand	Euro 14,00
Blutorangen Edelbrand	Euro 8,50
Zirbe	Euro 6,50
Cynar	Euro 5,90
Fernet Branca /Menta	Euro 5,00
Appenzeller	Euro 5,00
Amarula	Euro 6,00
Ramazotti	Euro 5,90

