



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

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 127,00 für 2 Personen



... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 56,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 148,00 für 2 Personen



... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 61,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 156,00 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!



Vorspeisen und Salate

Ziegenkäse  rote Rübe und Apfel	Euro 17,50
Gebeizter Hirsch mit Cranberries, Kaffee und Schwarzwurzeln	Euro 17,90
Beef Tartar ALS HAUPTSPEISE	Euro 18,90 Euro 29,90
Gartensalat mit Caesardressing, Parmesanspänen, Croutons 	Euro 8,50
...und mit gebratenem Maishuhn	Euro 16,90
...und mit Beiriedstreifen	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
Topinambur Cremesuppe mit Haselnuss 	Euro 7,50
Gänseleber Tascherl und PX Sherry	

Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 	Euro 16,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 	Euro 17,90
Artischocken 	Euro 18,50
Petersilie, Erdäpfel und Tomate mit Barigoule Fond	
Papardelle mit Wildschweinragout	Euro 19,50



Hauptgerichte

Kurkuma-Cavatelli mit Kürbis und Scamorza 🌿	Euro 21,90
Wolfsbarsch mit Birnen, Sellerie und Bohnen	Euro 28,90
Unser Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes oder Petersilienkartoffeln	Euro 25,90
Geschmorte Rehschulter mit Schupfnudel und Holunder-Rotkraut	Euro 29,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ Gartengemüse, Café de Paris Butter und Pfefferrahmsauce zusätzliche Beilagen je € 3,90	Euro 33,90,

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 85,00
Beiried Steak vom Fleckvieh ... *als Gentlemans Cut	Euro 32,90
... *als Lady Cut	Euro 29,90

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
Zimtblüten-Mascarpone, Kürbis und Orange	Euro 13,50
Haselnuss-Schokolade, Frangelico und Beeren	Euro 13,50
Süßes Durcheinander ab 2 Personen	Euro 15,90 pro Person
Käse vom Brett	Euro 15,90
Drei Stück hausgemachte Pralinen	Euro 6,90

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	Euro 9,50
Wodka, Kahlua und Sahne	
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
Ramazotti	Euro 5,90

