



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

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 7,90
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Hollundersaft, Sekt, Soda)	Euro 7,90
Moscow Mule (Vodka, Ginger Bier, Limettensaft, Minze)	Euro 12,90
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- & Zitronensaft)	Euro 12,90
Glas Champagner	Euro 14,90
GHL Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)	Euro 12,90
Lemon Drop Martini (Vodka, Zitronensaft, Zucker)	Euro 8,60
Gin Tonic	Euro 12,90

ALKOHOLFREI:

Monin Bitter mit Soda	Euro 6,90
Monin Bitter mit Orangensaft	Euro 6,90
Wasser 0,7 l	Euro 1,80
Aperol Spritz	Euro 8,50
Gin Tonic	Euro 12,90
Amaretto	Euro 8,50
Rum	Euro 8,50



Unser Überraschungsmenü

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

Wahlweise serviert...

... in 3 Gängen zum Preis von

Euro 51,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 139,00 für 2 Personen



... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 59,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 155,00 für 2 Personen



... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 69,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 175,00 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!

Gedeck:



Isel - Wasser, Öl, Ducca, Brot,

Gruß aus der Küche

zum Preis von € 3,50 pro Person





Vorspeisen und Salate

Beef Tartar	Euro 21,90
Großes Beef Tartar	Euro 34,90
Kingfisch mit Passionsfrucht und CousCous	Euro 21,90,
Gartensalat Balsamico mit Kernen und Croutons 	Euro 9,50
Cesar Salat mit Croutons und Parmesan 	Euro 10,90

Suppen

Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 6,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte oder dreierlei Einlagen	Euro 8,50 Euro 9,50
Zwiebelcremesuppe mit Rosmarinöl und Sauerteig	Euro 8,90

Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 	Euro 18,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 	Euro 18,90
Jakobsmuschel	Euro 22,90
mit Erbse, Edamame und Himbeeressig	



Hauptgerichte

Unser Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes oder Petersilienkartoffeln	Euro 28,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ mit Gartengemüse und Café de Paris Butter zusätzliche Beilagen je € 3,90	Euro 38,90
Lachs mit Pastinake und Haselnuss	Euro 31,50
Trofie 🌿 mit Grünkohl, Birne, Walnuss und Fourme d’Ambert	Euro 22,90

Fleisch

Letztmögliche Bestellung um 20.30 Uhr

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

Beiried Steak vom Fleckvieh

... *als Gentlemans Cut	Euro 35,90
... *als Lady Cut	Euro 33,90

Dazu servieren wir einheitlich Café de Paris Butter und Gemüse

Beilagen:

Kleine Kartoffel	Euro 3,90
Dicke Pommes	Euro 3,90
Gebratene Pilze	Euro 3,90
Pfeffer Sauce	Euro 2,50
Rotwein Sauce	Euro 2,50



Dessert

Dreierlei Sorbet	Euro 8,50
Schokotarte mit Vanille und Dulce di Leche mit Maldon	Euro 14,90
Rein pflanzliches Schokomousse mit Eis und Beeren 🌿	Euro 15,90
Süßes Durcheinander (ab 2 Personen)	pro Person Euro 15,90
Heiße Liebe de Luxe	Euro 11,90
Käse vom Brett	Euro 16,50

Digestif & Schnaps

Glas Beerenauslese nach Empfehlung	Euro 9,80
Glas Eiswein	Euro 9,80
Glas Nieport	Euro 12,90
Glas Ramos Pinto Port	Euro 12,90
White Russian Wodka, Kahlua und Sahne	Euro 12,90
Schwarzer Hollunder	Euro 8,90
Rote Williamsbirne	Euro 7,50
Marillen Edelbrand Vinschgau	Euro 7,50
Waldhimbeer Edelbrand	Euro 15,00
Blutorangen Edelbrand	Euro 8,90
Zirbe	Euro 8,90
Cynar	Euro 6,90
Fernet Branca /Menta	Euro 5,90
Appenzeller	Euro 5,90
Ramazotti	Euro 5,90



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.**

