



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 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 Simonitsch & Westreicher



Digitale Version



# Aperitif

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 7,50
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Hollundersaft, Sekt, Soda)	Euro 7,50
Moscow Mule (Vodka, Ginger Bier, Limettensaft, Minze)	Euro 11,50
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- & Zitronensaft)	Euro 11,50
Glas Champagner	Euro 17,90
GHL Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)	Euro 11,90
Lemon Drop Martini (Vodka, Zitronensaft, Zucker)	Euro 8,60

## ALKOHOLFREI:

Monin Bitter mit Soda	Euro 6,50
Monin Bitter mit Orangensaft	Euro 6,50
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 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:**

Wasser, Öl, Ducca, Brot, Aufstriche &  
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
Kohlrabi mit Räucherlachs und Curry	Euro 19,90
Gartensalat Balsamico mit Kernen und Croutons 	Euro 9,50
Ceasar Salat mit Croutons und Parmesan 	Euro 10,90

## Suppen

Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 6,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte	Euro 8,50
oder dreierlei Einlagen	Euro 8,90
Geröstete Karfiolcremesuppe mit Mandeln	Euro 8,50

## Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 	Euro 18,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 	Euro 18,90
Kalbswangerl mit Gremolata und Erdäpfelpüree	Euro 23,90



# Hauptgerichte

Unser Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes oder Petersilienkartoffeln	Euro 28,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ Gartengemüse, Café de Paris Butter und Pfefferrahmsauce <b>zusätzliche Beilagen je € 3,90</b>	Euro 36,90
Forellenfilet Müllerin mit Blattspinat und Kartoffeln	Euro 32,90
Der Gemüsegarten 🌿	Euro 24,90

## 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 34,90

... \*als Lady Cut Euro 32,90

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



## Dessert

Dreierlei Sorbet	Euro 8,50
Schokolade, Vanille und Salzkaramell	Euro 14,90
Schokomouse mit Eis und Beeren.....rein pflanzlich 	Euro 15,90
Süßes Durcheinander	Euro 15,90
Heiße Liebe de Luxe	Euro 12,90
Käse vom Brett	Euro 16,50

## 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 11,50
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

