



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 Frau Rotermund 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 (Stolichnaya Vodka, Ginger Bier, Limettensaft)	Euro 11,50
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- & Limettensaft)	Euro 11,90
Glas Champagner	Euro 14,50
GHL Negroni (Vermouth rosso, Gin, Aperol und Soda)	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 49,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 135,00 für 2 Personen



... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 56,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 149,00 für 2 Personen



... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 68,00 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 169,00 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

Flusskrebs, Erbse, Karotte und Hummerbutter	Euro 19,50
Mille Feulle vom Sommergemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und Feta	Euro 18,90
Beef Tartar	Euro 18,90
ALS HAUPTSPESIE	Euro 34,90
Gartensalat mit Caesardressing, Parmesanspänen, Croutons 	Euro 8,90
...und mit gebratenem Maishuhn	Euro 18,90
...oder mit Garnelen	Euro 19,90

Suppen

Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 5,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte	Euro 7,90
oder dreierlei Einlagen	Euro 8,90
Tomatenconsomme mit Ricotta 	Euro 7,90

Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 	Euro 17,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 	Euro 17,90
Oktopus 	Euro 19,50
mit Panzanella und Olive	
Osttiroler Wildhendl auf japanische Art	
mit Spitzkraut, Siracha , Sesam und Sansho	Euro 21,90



Hauptgerichte

Kalbsfilet mit Bohnen, Kartoffel Schaum und Thymian	Euro 34,90
Seesaibling mit Vitelotte-Kartoffel, Karotte und Erdbeer- Beure -Blanc	Euro 29,90
Unser Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren, dicken Pommes oder Petersilienkartoffeln	Euro 27,90
Cavatelle Mit Pilzen, Pecorino und Petersilie	Euro 21,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ Gartengemüse, Café de Paris Butter und Pfefferrahmsauce zusätzliche Beilagen je € 3,90	Euro 34,90,

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 89,00
Beiried Steak vom Fleckvieh ... *als Gentlemans Cut	Euro 32,90
... *als Lady Cut	Euro 30,90

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
Heiße Liebe „Deluxe“	Euro 12,90
2x gebackene Valhrona Schokolade mit Beeren	Euro 14,90
Zitrus-Allerlei mit Bretonischen Mürbteig	Euro 14,90
Süßes Durcheinander ab 2 Personen	Euro 15,90 pro Person
Käse vom Brett	Euro 16,90
Drei Stück hausgemachte Pralinen	Euro 5,90

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 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

