



Modern and nutritional recipes, local products and the love of our native East Tyrol along with the cuisine from our neighbouring countries are reflected in our kitchen philosophy.

Le nuove tendenze alimentari, l'uso di prodotti freschi, l'amore e l'attaccamento per il Nostro Osttirol così, come l'influenza della cucina dei paesi limitrofi, sono la base della Nostra arte e passione gastronomica.

The kitchen brigade under the leadership of the executive Chef Christian Flaschberger and the Chef Martin Walzl and our service brigade under the leadership of Rey Camejo Simonitsch would like to wish you "Guten Appetit!"

La brigata di cucina, guidata dall' executive chef Christian Flaschberger e dallo chef Martin Walzl e la brigata di sala, guidata dal Maître Rey Camejo Simonitsch augurano "Guten Appetit"!

Information about ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances, can be obtained from our service staff upon request. Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze possono essere richieste dal nostro personale di servizio.

As your hosts, we invite you to enjoy our philosophy of good-living on highest standard. Sit back, relax and enjoy your time with us....

In qualità di padroni di casa, vi invitiamo a godere della nostra filosofia del buon vivere sui più alti standard.

Sedetevi, rilassatevi e godetevi il vostro tempo con noi....

Your Grandhotel Lienz *****
Team
with Family Westreicher
Michaela & Johannes



Aperitif | Aperitivo

Cocktails & Longdrinks

Moët & Chandon Impérial Ice 0,1l	19
Champagner brut 0,1l	18
Champagner rosé 0,1l	23
Kir Royal	15
Negroni	15
Gin-Fizz	15
Moscow Mule	15
Aperol Spritz	9
Aperitivo Rosato Ramazzotti	10
Hugo	9
Wildberry Lillet	10
Campari mit Orangensaft	9
Campari mit Soda	9
Tribute Gin & Grapefruit Tonic (PREMIUM)	17,50

Alkoholfreie Cocktails & Longdrinks

Gin und Tonic 0% alc.	12
Sportsman	10
Faux Kir Royal	10
Aperol Spritz C	9
Wildberry 0%	9
Hugo 0% alc.	9
Monin Bitter mit Soda	9
Monin Bitter mit Orangensaft	9
Grapefruit Tonic Tribute	6,50



Our Surprise Menus

Let yourself be surprised by our kitchen team!
Optionally served ...

... in 3 courses for the price of

€ 54,00 per person

or

Including 1 Bottle of House Brand

(Red or White Wine)

€ 145,00 for 2 Persons

... in 4 courses for the price of

€ 62,00 per person

or

Including 1 Bottle of House Brand

(Red or White Wine)

€ 165,00 for 2 Persons

... in 5 courses for the price of

€ 72,00 per Person

or

Including 1 Bottle of House Brand

(Red or White Wine)

€185,00 for 2 Persons

Dear Guests,

Our service-team will be more than happy to pass on your personal preferences, possible intolerances and allergies to the kitchen when ordering.

However, should you wish to make any changes to your meal after the order has been placed, a surcharge of € 10,00 per course will be applied.

Unfortunately, we're not able to serve a vegan surprise menu without prior reservation.
We thank you for your understanding!

Cover:

oil, ducca, bread, &
Greetings from the kitchen

at the price of € 3.50 per person

Menu a sorpresa

Lasciatevi sorprendere dal nostro team di cucina con il nostro menu attuale.
Facoltativamente servito ...

... in 3 portate al prezzo di

Euro 54,00 / Personao

o

inclusa 1 bottiglia della marca della casa
(vino rosso o bianco)

Euro 145,00 per 2 Persone

... in 4 portate al prezzo di

Euro 62,00 / Persona

O

inclusa 1 bottiglia della marca della casa
(vino rosso o bianco)

Euro 165,00 per 2 Persone

... in 5 portate al prezzo di

Euro 72,00 / Persona

o

inclusa 1 bottiglia della marca della casa
(vino rosso o bianco)

Euro 185,00 per 2 Persone

Gentili Ospiti,

Il nostro personale di sala sarà lieto di soddisfare i vostri desideri personali per speciali esigenze dietetiche, intolleranze e allergie.

Se desiderate delle modifiche dopo aver ordinato la pietanza sarà possibile, tuttavia con un supplemento di €10,00€ a pietanza.

Il menu vegano a sorpresa è disponibile solo ha prenotazione anticipata.
Grazie per la vostra comprensione

Coperchio:

olio, ducca, pane, &
un saluto dalla cucina

al prezzo di € 3,50 a persona



Appetizers and Salads

Antipasti e Insalate

Beef Tartar	24
Tartare di manzo	
Large beef Tartar	39
Tartar di manzo grande	
Pumpkin panna cotta, walnut, and Bresaola	22
Panna cotta di zucca, noce e Bresaola	
Carpaccio with truffle cream, bell peppers, beans, and garlic bread	20
Carpaccio con crema al tartufo, paprica, fagioli e pane all'aglio	
Garden salad with balsamic dressing with seeds and croutons 🌿	12
Insalata con condimento balsamico con semi e crostini	
GHL Caesar salad with croutons and parmesan 🌿	12
GHL Caesar salad con crostini e parmigiano	
... with prawns	25
... con gamberi	
... with fried corn-fed chicken	24
... con pollo nutrito con mais al forno	
Small Side Salad 🌿	5
Piccola Insalata di Contorno	

Soups

Zuppe

Beef soup without garnishes	7
Brodo di manzo naturale	
with sliced pancake / semolina dumplings / spleen	9
con frittate / gnocchi di semola / tagli di milza	
Beef soup with three kinds of garnish	12
Brodo di manzo con tre tipi di guarnizioni	
Cream of celery and pear soup	9
Vellutata di sedano e pere	



Warm Appetizers

Antipasti caldi

East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 5 pieces (also vegan) 🌱 14
with grana, brown butter und spinach

Ravioli di tirole orientale 5 pezzi (anche vegano) 🌱
con grana, burro bruno e foglie di spinaci

Venison lasagna 22
Lasagna di cervo

Roasted prawns 4 pieces 23
with garlic-herb butter and garlic bread
Gamberi arrostiti 4 pezzi con burro alle erbe e pane all'aglio

Main Course

Piatti principali

Our Wiener Schnitzel from veal with cold stirred cranberries, 29
thick cut fries or parsley potatoes or a small side salad 5

La nostra cotoletta alla milanese di vitello
con marmellata di mirtilli rossi mescolati a freddo,
patatine spesse o patate al prezzemolo o insalata di contorno

Tranche of Beef Filet „Filet Steak “ 39
with Garden Vegetables and Café de Paris Butter

Tranche di filetto di manzo
con verdure e burro di caffè de Paris
Additional side dishes of your choice
Contorni aggiuntivi a scelta

Beef Filet „Surf and Turf “ 47
with Garden Vegetables and Café de Paris Butter

Filetto di manzo “Surf and Turf”
con verdure e burro di caffè de Paris
Additional side dishes of your choice
Contorni aggiuntivi a scelta

Pike-perch, balsamic lentils with bacon, and Romanesco	34
Luciperca, lenticchie al balsamico con pancetta e Romanesco	
Roasted prawns 7 pieces	32
with garlic-herb butter and garlic bread	
Gamberi arrostiti 7 pezzi	
con burro alle erbe e pane all'aglio	
Gnocchi, Brussels sprouts, blue cheese,	25
walnut and pear brandy	
Gnocchi, cavaletti di Bruxelles, formaggio erborinato,	
noce e grappa di pere	
East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 8 pieces (also vegan) 🌿	20
with grana, brown butter und spinach	
Ravioli di tirol orientale 8 pezzi (anche vegano) 🌿	
con grana, burro integrale e foglie di spinaci	

Meats | Carni

Last possible order at 8:30 p.m

We obtain most of our special meat cuts from the Wegmacher Albin am Iselsberg

Ultimo ordine possibile alle 20:30

Otteniamo gran parte dei nostri tagli di carne speciali dal „Wegmacher Albin“ al Iselsberg

Beef Steak

Bistecca arrostita di manzo “

... *as a Gentlemans Cut 260 Gramm	35
... *come taglio da Gentiluomo 260 Gramm	
... *as a Ladies Cut 200 Gramm	33
... *come taglio da Signora 200 Gramm	

All served with Cafe de Paris Butter and seasonal vegetables

Servito con burro di caffè de Paris e verdure di stagione.

Side dishes:

Contorni:

Small potatoes Patate piccole	5
Thick cut Fries Patatine fritte spesse	5
Roasted mushrooms Funghi arrosto	5
Peppersauce Salsa al pepe verde	3
Red wine sauce Salsa al vino rosso	3
Small Side Salad Piccola Insalata di Contorno	5



Dessert | Dolce

Trio of sorbet Tre tipi di sorbetti	10
Our tiramisu Il nostro tiramisù	14
Chocolate mousse 🌿 with ice cream and berries....purely plant-based Mousse al cioccolato 🌿 con gelato e frutti di bosco....puramente vegetale	15
Sweet mess (for 2 persons) Dolce pasticcio (per 2 persone)	16 / per person
Hot love deluxe Caldo amore deluxe	14
Cheeses from the Cheese Board Formaggio da tavola	19



Digestif & Schnapps | Digestivo e acquavite

Glass of Beerenauselese according to recommendation	10
Glass of ice wine	10
Glass of Nieport	12,90
Glass of Ramos Pinto Port	12,90
White Russian Wodka, Kahlua and cream	15
Black elderberry	9
Red Williams pear	8
Apricot brandy Vinschgau	8
Wild raspberry brandy	15
Blood orange brandy	9
Swiss stone pine	8
Cynar	7
Fernet Branca /Menta	7
Appenzeller	7
Ramazotti	7



Allergy reference

A = cereals containing gluten: wheat, rye, barley and oats or hybrid strains thereof

B = Crustaceans and products thereof

C = Poultry eggs and products thereof

D = Fish and products thereof

E = Peanuts and products thereof

F = Soy and products thereof

G = Milk of mammals and products thereof, whey

H = Nuts of all kinds (nuts) and products thereof

L = Celery and products thereof

M = Mustard and products thereof

N = Sesame seeds and products thereof

O = Sulphites

P = Lupins and products thereof

R = Molluscs such as mussels, snails, oysters and products thereof

Dear guest!

Information about ingredients in our dishes

that may cause allergies or intolerances,

is available on request from our service staff.



Riferimento alle allergie

A = cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo e avena o loro varietà ibride

B = Crostacei e loro prodotti

C = uova di pollame e prodotti derivati

D = Pesce e prodotti derivati

E = Arachidi e prodotti derivati

F = Soia e prodotti derivati

G = Latte di mammiferi e prodotti derivati, siero di latte

H = Frutta a guscio di ogni tipo (noci) e prodotti derivati

L = Sedano e prodotti derivati

M = Senape e prodotti a base di senape

N = Semi di sesamo e prodotti derivati

O = Solfiti

P = Lupini e prodotti derivati

R = Molluschi quali cozze, lumache, ostriche e prodotti derivati

Caro ospite!

Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti

che possono causare allergie o intolleranze,

sono disponibili su richiesta presso il nostro personale di servizio.

