



NEUZEITLICHE ERNÄHRUNGSRICHTLINIEN,
FRISCHE PRODUKTE, DIE VERLIEBTHEIT ZU UNSERER HEIMAT OSTTIROL
UND DIE NÄHE DER KÜCHEN UNSERER NACHBARLÄNDER
SPIEGELN SICH IN UNSERER KÜCHENLINIE WIDER.

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 *GUTEN APPETIT!*

ALS IHRE GASTGEBER DES GRANDHOTEL LIENZ WÜNSCHEN WIR IHNEN
VIEL FREUDE UND EINE SCHÖNE ZEIT.

IHR TEAM DES GRANDHOTELS LIENZ &
FAMILIE WESTREICHER MICHAELA & JOHANNES



SUPPEN

RINDSUPPE NATUR	7
RINDSUPPE FRITTATEN / GRIESSNOCKERL / MILZSCHNITTE	9
RINDSUPPE / DREIERLEI EINLAGEN	11
SPARGELCREMESUPPE	9

WARME VORSPEISEN

5 STK. OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN - (AUCH VEGAN) 	14
PARMESAN / BRAUNE BUTTER / BLATTSPINAT	
JAKOBSMUSCHEL / VERJUS / SPARGEL	26
4 STK. GEBRATENE GARNELEN	23
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER / KNOBLAUCHBROT	

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB / KALT GERÜHRTE PREISELBEEREN	29
TRANCHE VOM RINDERFILET „FILETSTEAK“	42
GARTENGEMÜSE / CAFÉ DE PARIS BUTTER	
RINDERFILET SURF & TURF / GARTENGEMÜSE; CAFÉ DE PARIS BUTTER	49
KALBSKOTELETTE / PARMESAN-TRÜFFELKARTOFFEL	35
ZANDER / COUSCOUS-PERLEN / PAPRIKA	35
SEETEUFEL / SPARGEL / TAGGIASCHE OLIVEN / GETROCKNETE TOMATEN	35
7 STK. GEBRATENE GARNELEN	32
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER / KNOBLAUCHBROT	
PASTA AGLIO E OLIO / GARNELLEN	26
PASTA AGLIO E OLIO	19
BROTNUDEL / SPARGEL / TOMATE 	25
8 STK. OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN (AUCH VEGAN) 	20
PARMESAN / BRAUNE BUTTER / BLATTSPINAT	

FLEISCH LETZTMÖGLICHE BESTELLUNG - 20.30 UHR

BEIRIED STEAK VOM FLECKVIEH


... *GENTLEMANS CUT 260 GRAMM	37
... *LADIES CUT 200 GRAMM	35

DAZU SERVIEREN WIR EINHEITLICH CAFÉ DE PARIS BUTTER UND GEMÜSE

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN NACH WAHL

DICKE POMMES / PETERSILIENKARTOFFELN	6
GEBRATENE PILZE	6
PFEFFER SAUCE / ROTWEIN SAUCE	3
KLEINER BEILAGEN SALAT	6

DESSERT

DREIERLEI SORBET	10
ERDBEEREN / MILCHSCHOKOLADE / MINZE	15
UNSER TIRAMISU	14
REIN PFLANZLICHES SCHOKOMOUSSE / EIS / BEEREN 	15
SÜSSES DURCHEINANDER (AB 2 PERSONEN) PRO PERSON	16
HEISSE LIEBE DE LUXE	14
KÄSE VOM BRETT	19



FINE DINE

in 3 Gängen zum Preis von 65

in 4 Gängen zum Preis von 75

in 5 Gängen zum Preis von 85

AMUSE FINE DINE

GRÜNES TARTARE/ HAMACHI / BUTTERMILCH

BÄRLAUCH / JAKOBSMUSCHEL

HEILBUTT / GRÜNER SPARGEL / LARDO

GEEISTES

KALBSCHULTERSCHERZL / KRENPÜREE / KAROTTE

WEISSE POLENTA / RHABARBER / TAHITIVANILLE

APERITIF

COCKTAILS & LONGDRINKS

MOÛT & 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 / ORANGENSAFT	9
CAMPARI / SODA	9
TRIBUTE GIN & GRAPEFRUIT TONIC	17,50

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS & LONGDRINKS

GIN & TONIC 0% ALC.	12
SPORTSMAN	10
FAUX KIR ROYAL	10
APEROL SPRITZ C	9
WILDBERRY 0%	9
HUGO 0% ALC.	9
MONIN BITTER / SODA	9
MONIN BITTER / ORANGENSAFT	9
GRAPEFRUIT TONIC TRIBUTE	6,50

DIGESTIF & SCHNAPS

GLAS BEERENAUSLESE NACH EMPFEHLUNG	10
GLAS EISWEIN	10
GLAS NIEPORT	12,90
GLAS RAMOS PINTO PORT	12,90
WHITE RUSSIAN	15
WODKA, KAHLUA UND SAHNE	
SCHWARZER HOLLUNDER	9
ROTE WILLIAMSBIRNE	8
MARILLEN EDELBRAND VINSCHGAU	8
WALDHIMBEER EDELBRAND	15
BLUTORANGEN EDELBRAND	9
ZIRBE	8
CYNAR	7
FERNET BRANCA /MENTA	7
APPENZELLER	7
RAMAZOTTI	7

ALLERGENE

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE: WEIZEN, ROGGEN, GERSTE / 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.