



MODERN NUTRITION GUIDELINES, FRESH PRODUCTS, OUR LOVE FOR OUR HOMELAND OF EAST TYROL AND THE PROXIMITY OF OUR NEIGHBOURING COUNTRIES' CUISINES ARE REFLECTED IN OUR CUISINE. THE KITCHEN TEAM, LED BY EXECUTIVE CHEF CHRISTIAN FLASCHBERGER AND HEAD CHEF MARTIN WALTL, AS WELL AS OUR SERVICE TEAM, LED BY REY CAMEJO SIMONITSCH, WISH YOU GUTEN APPETIT!

LE NUOVE LINEE GUIDA ALIMENTARI, I PRODOTTI FRESCHI, L'AMORE PER LA NOSTRA TERRA, IL TIROLO ORIENTALE, E LA VICINANZA DELLE CUCINE DEI PAESI CONFINANTISI RIFLETTONO NELLA NOSTRA OFFERTA CULINARIA. IL TEAM DI CUCINA SOTTO LA GUIDA DELLO SHEF ESECUTIVO CHRISTIAN FLASCHBERGER E DELLO SHEF MARTIN WALTL, COSÌ COME IL NOSTRO TEAM DI SALA SOTTO LA GUIDA DI REY CAMEJO SIMONITSCH VI AUGURANO BUON APPETITO!

AS YOUR HOSTS AT THE GRANDHOTEL LIENZ, WE WISH YOU MUCH JOY AND A WONDERFUL TIME. COME VOSTRI OSPITI AL GRANDHOTEL LIENZ; VI AUGURIAMO TANTO PIACERE E UN PIACEVOLE SOGGIORNO

YOUR GRANDHOTEL LIENZ TEAM  
& FAMILY WESTREICHER MICHAELA & JOHANNES



DEAR GUEST,

OUR SERVICE TEAM WILL BE HAPPY TO TAKE YOUR PERSONAL PREFERENCES, ANY FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES INTO ACCOUNT WHEN YOU PLACE YOUR ORDER. IF YOU WOULD LIKE TO MAKE CHANGES AFTER THE MEAL HAS ALREADY BEEN ORDERED, THIS IS OF COURSE POSSIBLE, HOWEVER, THERE IS AN ADDITIONAL CHARGE OF €10.00 PER COURSE. WITHOUT ADVANCE NOTICE, WE REGRET THAT WE ARE UNABLE TO SERVE YOU A VEGAN SURPRISE MENU. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING!

CARO OSPITE,

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO SARÀ LIETO DI PRENDERE IN CONSIDERAZIONE, AL MOMENTO DELL'ORDINE, LE TUE PREFERENZE PERSONALI, EVENTUALI INTOLLERANZE E ALLERGIE. SE, DOPO AVER GIÀ EFFETTUATO L'ORDINE, DESIDERI APPORTARE DELLE MODIFICHE, QUESTO È OVVIAMENTE POSSIBILE, TUTTAVIA CON UN SUPPLEMENTO DI € 10,00 PER PORTATA. SENZA PREAVVISO, PURTROPPO NON CI È POSSIBILE SERVIRVI UN MENÙ VEGANO A SORPRESA. GRAZIE PER LA VOSTRA COMPRESIONE!

## OUR SURPRISE MENU / MENU A SORPRESA

*LET OUR KITCHEN TEAM SURPRISE YOU WITH OUR CURRENT MENU.  
LASCIATEVI SORPRENDERE DAL TEAM DI CUOCHI CON IL NOSTRO MENÙ ATTUALE.*

*...IN 3 COURSES / 55 PER PERSON*

INCL: 1 BOTTLE OF HOUSE BRAND (RED OR WHITE WINE) 149 FOR 2 PERSONS

*...IN 3 PORTATE / 55 A PERSONA*

INCL: 1 BOTTIGLIA MARCA DELLA CASA (VINO ROSSO O BIANCHO)  
149 PER 2 PERSONE

OR / O

*... IN 4 COURSES / 65 PER PERSON*

INCL: 1 BOTTLE OF HOUSE BRAND (RED OR WHITE WINE) 165 FOR 2 PERSONS

*...IN 4 PORTATE / 65 A PERSONA*

INCL: 1 BOTTIGLIA MARCA DELLA CASA (VINO ROSSO O BIANCHO)  
165 PER 2 PERSONE

OR / O

*... IN 5 COURSES / 75 PER PERSON*

INCL: 1 BOTTLE OF HOUSE BRAND (RED OR WHITE WINE) 189 FOR 2 PERSONS

*...IN 5 PORTATE / 75 A PERSONA*

INCL: 1 BOTTIGLIA MARCA DELLA CASA (VINO ROSSO O BIANCHO)  
189 PER 2 PERSONE

## APPETIZERS AND SALADS / ANTIPASTI E INSALATE

BEEF TARTAR / TOAST	25
TARTARE DI MANZO / PANE TOSTARE	
LARGE BEEF TARTAR / TOAST	39
TARTAR DI MANZO GRANDE / PANE TOSTARE	
SMOKED RICOTTA / RHUBARB	
PROSCIUTTO / CHILLY - HONEY	22
RICOTTA AFFUMICATA / RABBARO	
PROSCIUTTO / MIELE AL PEPERONCINO	
CARPACCIO WITH TRUFFLE CREAM, BELL PEPPERS, BEANS, AND GARLIC BREAD	23
CARPACCIO CON CREMA AL TARTUFO PAPRICA / FAGIOLI / PANE ALL'AGLIO	
GARDEN SALAD / BALSAMIC DRESSING 🌿 SEEDS AND CROUTONS	13
INSALATA / CONDIMENTO BALSAMICO SEMI /CROSTINI	
GHL CAESAR SALAD / CROUTONS / PARMESAN 🌿	13
GHL CAESAR SALAD / CROSTINI / PARMIGIANO	
...WITH PRAWNS	26
...CON GAMBERI	
...WITH FRIED CORN-FED CHICKEN	25
... CON POLLO NUTRITE CON MAIS FRITTO	
SMALL SIDE SALAD 🌿	6
PICCOLA INSALATA DI CONTORNO	

## SOUPS / ZUPPE

BEEF BROTH	7
BRODO DI MANZO	
...GURANISHED WITH SLICED PANCAKES ...or SEMOLINA DUMPLINGS or MILT ON TOAST	9
...CON	
...FRITTATE o GNOCCHI DI SEMOLA o FRITELLE DI MILZA	
BEEF BROTH / THREE KINDS OF GARNISH	11
BRODO DI MANZO CON TRE TIPI DI GUARNIZIONI	
CREAM OF ASPARAGUS SOUP	9
VELUTATA DI ASPARAGI	

## WARM APPETIZERS / ANTIPASTI CALDI

EAST TYROLIAN POTATO RAVIOLI - 5 PIECES	14
PARMESAN / BROWN BUTTER/ SPINACH (ALSO VEGAN) 🌿	
RAVIOLI RIPIENI TIROLO ORIENTALE 5 PEZZI	
PARMIGIANO / BURRO BRUNO / FOGLIE DI SPINACI (ANCHE VEGANO) 🌿	
SCALLOP / VERJUS / ASPARAGUS	26
CAPESANTA / VERJUS / ASPARAGI	
ROASTED PRAWNS 4 PIECES	23
GARLIC-HERB BUTTER / GARLIC BREAD	
GAMBERI ARROSTI 4 PEZZI / BURRO ALLE ERBE /PANE ALL'AGLIO	

## MAIN COURSE / PIATTI PRINCIPALI

OUR WIENER SCHNITZEL FROM VEAL	29
COLD STIRRED CRANBERRIES	
LA NOSTRA COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO	
MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI MESCOLATI A FREDDO,	
TRANCHE OF BEEF FILET „FILET STEAK “	42
GARDEN VEGETABLES / CAFÉ DE PARIS BUTTER	
TRANCHE DI FILETTO DI MANZO	
VERDURE / BURRO DI CAFFÈ DE PARIS	
BEEF FILET „SURF AND TURF “	49
GARDEN VEGETABLES /CAFÉ DE PARIS BUTTER	
FILETTO DI MANZO “SURF AND TURF”	
VERDURE / BURRO DI CAFFÈ DE PARIS	
VEAL CHOP WITH PARMESAN TRUFFLE POTATOES	35
COSTOLETTA DI VITELLO	
CON PATATE AL TARTUFO E PARMIGIANO	
PIKE PERCH / COUSCOUS PEARLS / BELL PEPPER	35
LUCCIOPERCA / PERLE DI COUSCOUS / PEPERONE	
MONKFISH / ASPARAGUS / TAGGIASCA OLIVES	
SUN-DRIED TOMATOES	35
RANA PESCATRICE / ASPARAGI	
OLIVE TAGGIASCHE / POMODORI SECCHI	
ROASTED PRAWNS 7 PIECES	32
GARLIC-HERB BUTTER / GARLIC BREAD	
GAMBERI ARROSTI 7 PEZZI	
BURRO ALLE ERBE / PANE ALL'AGLIO	
PASTA AGLIO E OLIO / SHRIMP	26
PASTA AGLIO E OLIO / GAMBERI	
PASTA AGLIO E OLIO	19
PASTA AGLIO E OLIO	
BREAD NOODLES / ASPARAGUS / TOMATO	25
PASTA DI PANE / ASPARAGI / POMODORO	
EAST TYROLIAN POTATO RAVIOLI /PARMESAN- 8 PIECES	20
BROWN BUTTER/ SPINACH (ALSO VEGAN) 🌿	
RAVIOLI RIPIENI TIROLO ORIENTALE 7 PARMIGIANO 8 PEZZI	
BURRO INTEGRALE / FOGLIE DI SPINACI (ANCHE VEGANO) 🌿	

## MEAT / CARNI

LAST ORDER AT 8:30 P.M

WE OBTAIN MOST OF OUR SPECIAL MEAT CUTS  
FROM THE WEGMACHER ALBIN AM ISELSBERG

ULTIMO ORDINE 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 37

... \*COME TAGLIO DA GENTILUOMO 260 GRAMM

... \*AS A LADIES CUT 200 GRAMM 35

... \*COME TAGLIO DA SIGNORA 200 GRAMM

ALL SERVED WITH CAFE DE PARIS BUTTER AND SEASONAL VEGETABLES  
SERVITO CON BURRO DI CAFFÉ DE PARIS E VERDURE DI STAGIONE.

#### SIDE DISHES | CONTORNI

PARSLEY POTATOES | PATATE AL PREZZEMOLO 6

THICK CUT FRIES | PATATINE FRITTE SPESSE

ROASTED MUSHROOMS | FUNGHI ARROSTO 6

PEPPERSAUCE | SALSA AL PEPE VERDE 3

RED WINE SAUCE | SALSA AL VINO ROSSO 3

SMALL SIDE SALAD | PICCOLA INSALATA DI CONTORNO 6

## DESSERT / DOLCE

TRIO OF SHERBET 10

TRE TIPI DI SORBETTI

STRAWBERRIES / MILK CHOCOLATE / MINT 15

FRAGOLE / CIOCCOLATO AL LATTE / MENTA

OUR TIRAMISU 14

IL NOSTRO TIRAMISÙ

ITALIAN CHOCOLATE TART/ MISO SALTED CARAMEL/ MANGO 15

CROSTATA AL CIOCCOLATO CARMELLO SALATO AL MISO MANGO

CHOCOLATE MOUSSE  15

ICE CREAM / BERRIES.... PURELY PLANT-BASED

MOUSSE AL CIOCCOLATO 

GELATO E FRUTTI DI BOSCO....PURAMENTE VEGETALE

ASSORTED SWEETS MESS (FOR 2 PERSONS) / PER PERSON 16

DOLCE PASTICCIO (PER 2 PERSONE) / A PERSON

HOT LOVE DELUXE 14

CALDO AMORE DELUXE

CHEESE FROM THE BOARD 19

FORMAGGIO DA TAVOLA



## FINE DINE

IN 3 COURSES / IN 3 PORTATE 65

IN 4 COURSES / IN 4 PORTATE 75

IN 5 COURSES / IN 5 PORTATE 85

### AMUSE FINE DINE

GREEN TARTARE / HAMACHI / BUTTERMILK  
TARTARE VERDE / HAMACHI / LATTICELLO

WILD GARLIC / SCALLOP  
AGLIO ORSINO / CAPESANTE

HALIBUT / GREEN ASPARAGUS / LARDO  
HALIBUT / ASPARAGI VERDI / LARDO

ICED  
GHIACCIATA

VEAL SHOULDER / HORSERADISH PURÉE / CARROT  
SPALLA DI VITELLO / PURÈ DI RAFANO / CAROTA

WHITE POLENTA / RHUBARB / TAHITIAN VANILLA  
POLENTA BIANCA / RABBARO / VANIGLIA DI TAHITI

## 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 / ORANGE JUICE	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 / ORANGE JUICE	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 AND CREAM	
SCHWARZER HOLLUNDER	9
ROTE WILLIAMSBIERNE	8
MARILLEN EDELBRAND VINSCHGAU	8
WALDHIMBEER EDELBRAND	15
BLUTORANGEN EDELBRAND	9
ZIRBE	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 AGLI ALLERGENI

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.**