



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 Christian Flaschberger and our service brigade under the leadership of Mrs. Rotermund would like to wish you "Guten Appetit!"

La brigata di cucina, guidata da Christian Flaschberger e la brigata di sala vi, guidata da Signora Rotermund augurano "Guten Appetit"!

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.  
Siediti, rilassati e goditi il tuo tempo con noi....

Your Grandhotel Lienz \*\*\*\*\* Team  
with Family Simonitsch & Westreicher



# Aperitif / Aperitivo

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 7,50
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Elderflower Syrup, Sekt, Soda Water)	Euro 7,50
Moscow Mule (Stolichnaya Vodka, Ginger Beer, Lime Juice)	Euro 11,50
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Cranberry - & Lime Juice)	Euro 11,50
Glas of Champagne	Euro 14,90
GHL Negroni (Vermouth rosso, Gin, Aperol and Soda Water)	Euro 11,90
Lemon Drop Martini (Vodka, Lemon Juice, Sugar)	Euro 8,60
 <b>NON - ALCOHOLIC</b>	
Monin Bitter with/con Soda	Euro 6,50
Monin Bitter with/con Orangensaft	Euro 6,50
Water 0,7 l	Euro 1,80



## Our Surprise Menus

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

... in 3 courses at the rate of

€ 49,90 per person

or

Including 1 Bottle of Wine

(Recommendation)

€ 135,00 for 2 Persons

... in 4 courses at the rate of

€ 56,90 per person

or

Including 1 Bottle of Wine

(Recommendation)

€ 149,00 for 2 Persons

... in 5 courses at the rate of

€ 68,00 per Person

or

Including 1 Bottle of Wine (Recommendation)

€169,00 for 2 Persons

Dear Guests,

Our service-team will pass on your personal preference, possible intolerances and allergies with pleasure to the kitchen. 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.

It is not possible to serve a vegan surprise menu without prior reservation.

We thank you for your understanding!

**Cover:**

water, oil, ducca, bread, spreads &  
Greetings from the kitchen

At the price of € 3.50 per person

## Menu a sorpresa

Lasciati sorprendere dal nostro team di cucina!  
Facoltativamente servito ...

... in 3 portate al prezzo di

Euro 49,90 / Personao

o

inclusa 1 bottiglia di vino

(su nostro consiglio)

Euro 135,00 per 2 Persone

... in 4 portate al prezzo di

Euro 56,90 / Persona

o

inclusa 1 bottiglia di vino

(su nostro consiglio)

Euro 149,00 per 2 Persone

... in 5 portate al prezzo di

Euro 68,00 / Persona

o

inclusa 1 bottiglia di vino

(su nostro consiglio)

Euro 169,00 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, certamente questo sarà possibile, tuttavia con un supplemento di €10,00€ a pietanza.

Il menu vegano a sorpresa è disponibile solo previa prenotazione.

Grazie per la vostra comprensione

**Coperchio:**

acqua, olio, ducca, pane, creme spalmabili &  
Un saluto dalla cucina

Al prezzo di € 3,50 a persona



# Appetizers and Salads

## Antipasti e Insalate

Crayfish, Peas, Carrot and Lobster Butter  
Gamberi, piselli, carote e burro d'aragosta Euro 19,50

Summer Vegetable Mille Feuille  
with Olives, dried Tomato and Feta Cheese  
Mille Feulle (torta) di verdure  
con olive, pomodori secchi e feta Euro 18,90

Beef Tartar  
Tartare di manzo  
as a Main Course  
come corso principale Euro 18,90  
Euro 34,90

Garden Salad  
with Caesar Dressing, Parmesan Shavings, Croutons 🌿 Euro 8,90

Insalata di giardino 🌿  
con condimento caesar, parmigiano e crostini

...with roasted Corn Fed Chicken  
... e con strisce di pollo arrosto Euro 18,90

...or Prawns  
... o con gamberi Euro 19,90



## Soups

### Zuppe

Beef Soup

**Brodo di manzo**

without garnishes

brodo di manzo naturale

Euro 5,90

with sliced pancake / semolina dumplings / spleen

con frittate o gnocchi di semola o tagli di milza

Euro 7,90

or with all three garnishes

o tutti di tre

Euro 8,90

Tomato Consommé 

with Ricotta

**Consommè di pomodori**

con ricotta

Euro 7,90

## Warm Appetizers

### Antipasti caldi

East Tyrolian Schlipfkrapfen 

with mountain cheese, brown butter und spinach

**Osttiroler Schlipfkrapfen“** 

**Ravioli di tirolo orientale**

con formaggio di montagna, burro integrale e foglie di spinaci

Euro 17,90

Vegan Schlipfkrapfen

**“Schilpkrapfen” Vegano**

Euro 17,90

Octopus 

with Panzanella and Olive

**Polpo** 

con panzanella e olive

Euro 19,50

Japanese Style East Tyrolean Farmer's Chicken

with white cabbage, Siracha, Sesame and Sansho Pepper

**Pollo fatto in stile giapponese**

con cavolo, sesamo e salsa piccante

Euro 21,90



# Main Course

## Piatti principali

Veal Filet Euro 34,90  
with Beans, Potato Foam and Thyme  
**Filetto di vitello**  
con fagioli, schiuma di patate e timo

Arctic Char Euro 29,50  
with Vitelotte Potato, Carrots and Strawberry-Beurre-Blanc  
**Pesce salmerino**  
con patate viole, carote e crema di burro e fragole

Our Wiener Schnitzel Euro 27,90  
with cold stirred cranberries, thick cut fries  
or parsley potatoes  
**La nostra cotoletta alla milanese**  
con mirtilli rossi mescolati a freddo, patatine spesse  
o patate al prezzemolo

Cavatelle Euro 21,90  
with mushrooms, Pecorino Cheese and Parsley  
**Cavatelle**  
con funghi, pecorino e prezzemolo

Tranche of Beef Filet „Filet Steak “ Euro 34,90  
with Garden Vegetables, Café de Paris Butter and green Peppercorn Sauce  
**Tranche di filetto di manzo**  
con verdure, burro di caffè de Paris e salsa di pepe e panna

**additional side dishes € 3.90 each**  
**contorni aggiuntivi € 3,90**



# Special Meat Cuts

## Tagli Speciali di Carne

Last Order 20.30

We receive most of our Meat Cuts from Albin Egger, the "Wegmacherhof" at the Iselsberg

**Ultimo ordine possibile alle 20:30**

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

**Entrecôte Double from the "Dolomitenrind"** Euro 89,00

*matured for 36 days - for 2 Persons*

*\*Waiting Time: ca. 45 Minutes*

**Entrecôte Double dal manzo dolomitico**

Stagionato per 36 giorni, per 2 persone

*\* Tempo di attesa: circa 45 minuti*

### Beef Steak

**Bistecca arrostita dalla „Fleckvieh“**

... \*as a Gentlemans Cut

Euro 32,90

... \*taglio da Gentlemans

... \*as a Lady's Cut

Euro 30,90

... \*taglio da Lady

All served with Cafe de Paris Butter and seasonal vegetables

Serviamo uniformemente burro di caffè de Paris e Verdure di stagione.

### Side dishes:

#### Contorni:

Small Potatoes

Euro 3,90

Patata piccola

Thick Cut Fries

Euro 3,90

Patatine fritte spesse

Creamy Mushrooms

Euro 3,90

Funghi cremosi



## Dessert / Dolce

Sorbet Trio Tre tipi di sorbetti	Euro 8,50
Heiße Liebe „Deluxe“ „Amore passionale“ Deluxe	Euro 12,90
2x Baked Valhrona Chocolate with Berries Cioccolato “Valhrona” due volte al forno con frutti di bosco	Euro 14,90
Variety of Citrus with Breton Pastry Biscotto con crema di limone	Euro 14,90
Sweet Decadence ...for 2 ( <i>or more</i> )  Dolce misto per 2 persone (o più)	Euro 15,90 Per Person a persona
Artisanal Cheeses from the Cheese Board Formaggio da tavola	Euro 16,90
3 Pieces of homemade Chocolates Tre cioccolatini fatto a casa	Euro 5,90

## Digestives & Schnaps

Glass of Beerenauslese or Ice Wine	Euro 8,90
Glass Nieport	Euro 9,90
Glass Ramos Pinto Port	Euro 12,90
White Russian Vodka, Kahlua and Cream	Euro 11,50
Elderflower Schnaps	Euro 8,90
Rote Williamsbirne	Euro 7,50
Aprikot Schnaps	Euro 7,50
Wild Raspberry Schnaps	Euro 15,00
Bood Orange Schnaps	Euro 8,90
Zirben Schnaps (Stone Pine)	Euro 8,90
Cynar	Euro 6,90
Fernet Branca /Menta	Euro 5,90
Appenzeller	Euro 5,90
Ramazotti	Euro 5,90

