



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 Executive Chef Christian Flaschberger und Küchenchef Martin Walzl, sowie unsere Servicebrigade unter der Leitung von Rey Camejo Simonitsch 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 Westreicher  
Michaela & Johannes



# Aperitif

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 9,50
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Hollundersaft, Sekt, Soda)	Euro 8,50
Moscow London Bourbon Mule (Vodka, Ginger Bier, Limettensaft, Minze)	Euro 15,00
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- & Zitronensaft)	Euro 15,00
Glas Champagner	Euro 14,90
GHL Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)	Euro 15,00
Lemon Drop Martini (Vodka, Zitronensaft, Zucker)	Euro 13,00
Gin Tonic	Euro 12,90
Bellini / Pfirsichpüree und Prosecco	Euro 15,00
Kir Royal / Creme de Cassis und Champery	Euro 15,00
<b>ALKOHOLFREI:</b>	
Monin Bitter mit Soda	Euro 8,50
Monin Bitter mit Orangensaft	Euro 8,50
Aperol Spritz	Euro 8,50
Gin Tonic	Euro 14,90
Tenquary Tonic Gin und Tonic 0%	Euro 10,90
Alkoholfreier Aperol Spritz	Euro 8,50
Amaretto	Euro 8,50
Rum	Euro 8,50
Prickelnder Traubensaft (WG Gross) 0,2 l	Euro 8,90
Prickelnder Traubensaft (WG Gross) 0,7 l	Euro 27,90
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 53,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 145,00 für 2 Personen



... in 4 Gängen zum Preis von

Euro 61,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 159,00 für 2 Personen



... in 5 Gängen zum Preis von

Euro 69,90 / Person

oder

inklusive 1 Flasche Hausmarke (Rot oder Weiss)

Euro 179,00 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:

Isel - Wasser, Öl, Ducca, Brot,

Gruß aus der Küche

zum Preis von € 3,50 pro Person



## Vorspeisen und Salate

Beef Tartar	Euro 22,90
Großes Beef Tartar	Euro 34,90
Kartoffelblini, kalt geräucherte Forelle mit Dillcreme, Saiblingskaviar	Euro 22,90
Gartensalat Balsamico mit Kernen und Croutons 🌿	Euro 10,90
Caesar Salat mit Croutons und Parmesan 🌿	Euro 10,90
...mit Garnelen	Euro 25,90
...mit gebackenem Mais Huhn	Euro 23,90

## Suppen

Rindsuppe	
Rindsuppe Natur	Euro 6,90
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitte oder dreierlei Einlagen	Euro 8,50 Euro 8,90
Rieslingcremesuppe	Euro 8,90

## Warme Vorspeisen

Osttiroler Schlipfkrapfen 5 Stück 🌿	Euro 13,90
Osttiroler Schlipfkrapfen 8 Stück	Euro 19,90
jeweils mit Bergkäse, brauner Butter und Blattspinat	
Vegane Schlipfkrapfen 5 Stück 🌿	Euro 13,90
Vegane Schlipfkrapfen 8 Stück 🌿	Euro 19,90
Frühlingsrolle von der Ente mit Rotkraut	Euro 25,90



# Hauptgerichte

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb mit kalt gerührten Preiselbeeren	Euro 28,90
Tranche vom Rindsfilet „Filetsteak“ mit Gartengemüse und Café de Paris Butter <b>zusätzliche Beilagen je € 3,90</b>	Euro 38,90
Heilbutt Parisienne mit dreierlei Erbse	Euro 35,90
Gnocchi, Schafskäse, Olive, Kirschtomate 	Euro 25,50

## Fleisch

**Letztmögliche Bestellung um 20.30 Uhr**

Unsere speziellen Fleischzuschnitte beziehen wir zu einem großen Teil vom Wegmacher Albin am Iselsberg

### Beiried Steak vom Fleckvieh

... *als Gentlemans Cut 260 Gramm	Euro 35,90
... *als Ladies Cut 200 Gramm	Euro 33,90

Dazu servieren wir einheitlich Café de Paris Butter und Gemüse

### Beilagen:

Kleine Kartoffeln	Euro 3,90
Dicke Pommes	Euro 3,90
Gebatene Pilze	Euro 3,90
Petersilienkartoffeln	Euro 3,90
Pfeffer Sauce	Euro 2,50
Rotwein Sauce	Euro 2,50



## Dessert

Dreierlei Sorbet	Euro 8,50
Schokolade-Olivenöl-Tarte mit Haselnuss	Euro 14,90
Rein pflanzliches Schokomousse mit Eis und Beeren 🌿	Euro 15,90
Süßes Durcheinander (ab 2 Personen)	pro Person Euro 15,90
Heiße Liebe de Luxe	Euro 11,90
Käse vom Brett	Euro 17,50

## Digestif & Schnaps

Glas Beerenauslese nach Empfehlung	Euro 9,80
Glas Eiswein	Euro 9,80
Glas Nieport	Euro 12,90
Glas Ramos Pinto Port	Euro 12,90
White Russian Wodka, Kahlua und Sahne	Euro 12,90
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



A = glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste und 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.**

