



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 Waltl 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 Waltl 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

Moët „Ice“	Euro 19,00
Wild Berry	Euro 9,50
Lillet Spritzer (Lillet Vermouth, Elderflower Syrup, Sekt, Soda Water)	Euro 8,50
Moscow London Bourbon Mule (Vodka, Ginger Beer, Lime, Mint)	Euro 15,00
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Cranberry - & Lemon Juice)	Euro 15,00
Glass of Champagne	Euro 14,90
GHL Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)	Euro 15,00
Lemon Drop Martini (Vodka, Lemon Juice, Sugar)	Euro 13,00
Gin Tonic	Euro 12,90
Bellini / peach puree with Prosecco	Euro 15,00
Kir Royal / Creme de Cassis and Champery	Euro 15,00
NON - ALCOHOLIC	
Monin Bitter with con Soda	Euro 8,50
Monin Bitter with orange juice con succo d'arancia	Euro 8,50
Aperol Spritz	Euro 8,50
Gin Tonic	Euro 14,90
Tenquary Tonic Gin and Tonic 0%	Euro 10,90
Non-alcoholic Aperol Spritz	Euro 8,50
Amaretto	Euro 8,50
Rum	Euro 8,50
Sparkling grape juice Succo d'uva frizzante (WG Gross) 0,2 l	Euro 8,90
Sparkling grape juice Succo d'uva frizzante (WG Gross) 0,7 l	Euro 27,90
Water Aqua 0,7 l	Euro 1,80

Digestives & Schnaps

Glass of Beerenauslese or Ice Wine	Euro 9,80
Glass Nieport	Euro 12,90
Glass Ramos Pinto Port	Euro 12,90
White Russian	Euro 12,50
Vodka, Kahlua and Cream	
Elderflower Schnaps	Euro 8,90
Red Williams pear	Euro 7,50
Apricot Schnaps	Euro 7,50
Wild Raspberry Schnaps	Euro 15,00
Blood Orange Schnaps	Euro 8,90
Zirben (stone pine cembro) Schnaps	Euro 8,90
Cynar	Euro 6,90
Fernet Branca /Menta	Euro 5,90
Appenzeller	Euro 5,90
Ramazotti	Euro 5,90



Our Surprise Menus

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

... in 3 courses for the price of
€ 53,90 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
€ 61,90 per person
or

Including 1 Bottle of House Brand
(Red or White Wine)
€ 159,00 for 2 Persons

... in 5 courses for the price of
€ 69,90 per Person
or

Including 1 Bottle of House Brand
(Red or White Wine)
€179,00 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:

Isel- water, 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 53,90 / 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 61,90 / Persona

o
inclusa 1 bottiglia della marca della casa
(vino rosso o bianco)
Euro 159,00 per 2 Persone

... in 5 portate al prezzo di
Euro 69,90 / Persona

o
inclusa 1 bottiglia della marca della casa
(vino rosso o bianco)
Euro 179,00 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:

Isel- acqua, olio, ducca, pane, &
un saluto dalla cucina

al prezzo di € 3,50 a persona



Appetizers and Salads

Antipasti e Insalate

Beef Tartar Tartare di manzo	Euro 22,90
Large beef tartare Tartare di manzo grande	Euro 34,90
Potato blini, cold-smoked trout with dill cream, char caviar Blini di patate, trota affumicata a freddo con crema d'aneto, caviale di salmerino	Euro 22,90
Garden salad balsamic with seeds and croutons  Insalata balsamica con semi e crostini	Euro 10,90
Caesar salad with croutons and parmesan  Caesar salad con crostini e parmigiano	Euro 10,90
... with prawns ... con gamberi	Euro 25,90
... with baked corn-fed chicken ... con pollo nutrite con mais al forno	Euro 23,90

Soups

Zuppe

Beef soup Brodo di manzo without garnishes brodo di manzo naturale	Euro 6,90
with sliced pancake / semolina dumplings / spleen con frittate o gnocchi di semola o tagli di milza	Euro 8,50
or with all three garnishes o tutti di tre	Euro 8,90
Parmesan cream soup Crema di parmigiano	Euro 8,90



Warm Appetizers

Antipasti caldi

East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 5 pieces 🌿	Euro 13,90
East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 8 pieces 🌿 with mountain cheese, brown butter und spinach	Euro 19,90
Ravioli di tirole orientale 5 pezzi 🌿	
Ravioli di tirole orientale 8 pezzi 🌿 con formaggio di montagna, burro integrale e foglie di spinaci	
Vegan Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 5 pieces 🌿	Euro 13,90
Vegan Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 8 pieces 🌿	Euro 19,90
Ravioli di tirole orientale vegano 5 pezzi 🌿	
Ravioli di tirole orientale vegano 8 pezzi 🌿	
Duck spring roll with red cabbage	Euro 25,90
Involentino primavera di anatra con cavolo rosso	

Main Course

Piatti principali

Our Wiener Schnitzel from veal with cold stirred cranberries, thick cut fries or parsley potatoes	Euro 28,90
La nostra cotoletta alla milanese di vitello con marmellata di mirtilli rossi mescolati a freddo, patatine spesse o patate al prezzemolo	
Tranche of Beef Filet „Filet Steak “ with Garden Vegetables and Café de Paris Butter	Euro 38,90
Tranche di filetto di manzo con verdure e burro di caffè de Paris	
additional side dishes € 3.90 each contorni aggiuntivi € 3,90	
Halibut Parisienne with three peas	Euro 35,90
Ippoglosso alla parigina con tre piselli	
Gnocchi with feta cheese, olive, cherry tomato	Euro 25,50
Gnocchi con formaggio feta, olive, pomodori ciliegini	



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 Euro 35,90

... *come taglio da Gentiluomo 260 Gramm

... *as a Ladies Cut 200 Gramm Euro 33,90

... *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 Euro 3,90

Thick cut Fries | Patatine fritte spesse Euro 3,90

Roasted mushrooms | Funghi arrosto Euro 3,90

Peppersauce | Salsa al pepe verde Euro 2,50

Red wine sauce | Salsa al vino rosso Euro 2,50


Dessert | Dolce

Sherbet Trio Euro 8,50

Tre tipi di sorbetti

Chocolate and olive oil tart with hazelnut Euro 14,90

Crostata al cioccolato e olio d'oliva con nocciole

Chocolate mousse  Euro 15,90

with ice cream and berries....purely plant-based

Mousse al cioccolato

con gelato e frutti di bosco....puramente vegetale

Sweet mess (for 2 persons) Euro 15,90

Dolce pasticcio (per 2 persone) per person

Hot love deluxe Euro 11,90

Caldo amore deluxe

Artisanal Cheeses from the Cheese Board Euro 17,50

Formaggio da tavola

