



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 Walzl 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 Walzl 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 Tartar Tartar di manzo grande	Euro 34,90
Beetroot with goat's cheese and walnut Barbabietola con formaggio di capra e noci	Euro 21,90
Beef Carpaccio with lemon cream, rocket and parmesan Carpaccio di manzo con crema di limone, rucola e parmigiano	Euro 19,90
Garden salad with balsamic dressing with seeds and croutons  Insalata con condimento balsamico con semi e crostini	Euro 11,90
Caesar salad with croutons and parmesan  Caesar salad con crostini e parmigiano	Euro 11,90
... with prawns ... con gamberi	Euro 24,90
... with fried corn-fed chicken ... con pollo nutrite con mais al forno	Euro 23,90
Small Side Salad  Piccola Insalata di Contorno	Euro 5,50

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
Mushroom consommé Consommé di funghi	Euro 8,90



Warm Appetizers

Antipasti caldi

East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 5 pieces 🌿 with mountain cheese, brown butter und spinach Ravioli di tirolo orientale 5 pezzi 🌿	Euro 13,90
Vegan Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 5 pieces 🌿 Ravioli di tirolo orientale vegano 5 pezzi 🌿	Euro 13,90
Poussin breast with spicy cucumber salad Petto di poussin con insalata di cetrioli piccante	Euro 22,90
Roasted prawns 4 pieces with garlic-herb butter and garlic bread Gamberi arrostiti 4 pezzi con burro alle erbe e pane all'aglio	Euro 23,90

Main Course

Piatti principali

Our Wiener Schnitzel from veal with cold stirred cranberries, thick cut fries or parsley potatoes La nostra cotoletta alla milanese di vitello con marmellata di mirtilli rossi mescolati a freddo, patatine spesse o patate al prezzemolo	Euro 26,90 Euro 3,50 Euro 3,50
Tranche of Beef Filet „Filet Steak “ with Garden Vegetables and Café de Paris Butter Tranche di filetto di manzo con verdure e burro di caffè de Paris Additional side dishes of your choice Contorni aggiuntivi a scelta	Euro 35,90
Beef Filet „Surf and Turf “ with Garden Vegetables and Café de Paris Butter Filetto di manzo “Surf and Turf” con verdure e burro di caffè de Paris Additional side dishes of your choice Contorni aggiuntivi a scelta	Euro 45,90

Sea bass with spinach spaghetti Spigola con spaghetti agli spinaci	Euro 33,90
Roasted prawns 7 pieces with garlic-herb butter and garlic bread Gamberi arrostiti 7 pezzi con burro alle erbe e pane all'aglio	Euro 33,50
Vegetable Lasagne Lasagne di verdure	Euro 24,50
East Tyrolian Schlipfkrapfen (Ravioli) 8 pieces 🌿 with mountain cheese, brown butter und spinach Ravioli di tirolo orientale 8 pezzi 🌿 con formaggio di montagna, burro integrale e foglie di spinaci	Euro 19,90

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

Small Side Salad | Piccola Insalata di Contorno Euro 5,50



Dessert | Dolce

Trio of sorbet Tre tipi di sorbetti	Euro 8,50
Praline ice cream parfait, with nut butter brownie and moscobado sugar Parfait di gelato alla pralina, con brownie al burro di noci e zucchero moscobado	Euro 14,90
Chocolate mousse 🌿 with ice cream and berries....purely plant-based Mousse al cioccolato 🌿 con gelato e frutti di bosco....puramente vegetale	Euro 15,90
Sweet mess (for 2 persons) Dolce pasticcio (per 2 persone)	Euro 15,90 per person
Hot love deluxe Caldo amore deluxe	Euro 11,90
Artisanal Cheeses from the Cheese Board Formaggio da tavola	Euro 18,50

