

Willkommen im Grandhotel Lienz

Neuzeitliche Ernährungsrichtlinien, die Nähe der Küchen unserer Nachbarländer, sowie der Bezug zu unserer Heimat Osttirol spiegeln sich in unserer Küchenlinie wieder.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von
Herrn Christian Flaschberger
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Als Gastgeber des Grandhotels, wünschen wir Ihnen, dass Sie sich in unserem Hause mit unserer gelebten Philosophie wohlfühlen und auf höchstem Niveau erfreuen.
Genießen Sie die Zeit, mit viel Genuss und Zufriedenheit!

Ihre Gastgeber

Elisabeth Simonitsch
und
Johannes Westreicher

Informationen für unsere Allergiker

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, Lact

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

Aperitifempfehlung

Campari Orange
Euro 7,90

Sekt Hibiscus*^o
Euro 8,00

Manhattan *^o
(Canadian Whiskey, Vermouth rosso, Angostura, Cocktailkirsche)
Euro 8,60

Cosmopolitan
(Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- und Limettensaft)
Euro 9,90

1 Glas Champagner Drappier brut*^o
Euro 13,00

Americano *^o
(Campari, Vermouth rosso und Soda)
Euro 7,90

Martini Cocktail *^o
(Gin, Vodka / Vermouth dry)
Euro 8,60

Side Car
(Weinbrand, Triple Sec und Zitronensaft)
Euro 8,60

Vorspeisen

Beef Tartare

AFGLM

Siebzehn Euro

Roten Rüben, Joghurt, Wasabi und Gailtaler Biolachs

ACFGHLMO

Sechzehn Euro

Gemischter Blattsalat

ACFGHLMO

Sieben Euro

Gebratener Pilzsalat, French Toast und Hirsch

ACFGHLMO

Sechzehn Euro

Suppe

Rindsuppe

mit feinen Einlagen

ACFGHLMO

Sechs Euro Fünfzig

Pastinakensuppe

mit Bergamotte und gebeiztem Zander

FGHLMO

Sechs Euro Fünfzig

Zwischendurch

Hummer

mit Karfiol und Bouillabaissefond

ABCFGHLMO

Achtzehn Euro

Kalbsbrasatoravioli

mit geräuchertem Zwiebelfond
und Topinamburcreme

ACFGHLMO

Sechzehn Euro

Gebratene Garnelen

mit Tomatenrisotto

ABCFGHLMO

Achtzehn Euro

Hauptspeisen

Unser Fasan

mit Schwarzwurzeln,
Haselnuss und eigenen Ravioli

ACFGHLMO

Achtundzwanzig Euro

Strazetti vom Hirsch

mit cremigen Pilzen und Paunzen

ACFGHLMO

Sechszwanzig Euro

Filet und Brust vom Milchkalb

mit karamellisierter Petersilienwurzel
und Ricottagnocchi

ACFGHLMO

Sechszwanzig Euro

Gebratene Tranche vom Rindsfilet

mit Röstgemüse und Pfeffersauce

LMOG

Dreiunddreißig Euro

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Butterkartoffeln
und kalt gerührten Preiselbeeren

ALMCG

Vierundzwanzig Euro

Fjordforelle

mit Kohlrabi und Petersiliencrepe

ACFGHLMO

Fünfundzwanzig Euro

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Fleischeslust

T- Bone Steak vom Angus Rind

für 2 Personen

Neunundsechzig Euro

Rib-Eye „Bone in“ vom Charolais Rind

Sechsunddreißig Euro

Rib-Eye vom Charolais Rind

für 2 Personen

Zweiundsechzig Euro

Auf Vorbestellung

Entrecote Double vom Dolomitenrind

36 Tage gereift, 5+ Maserung

für 2 Personen

Zweiundsiebzig Euro

Rib-Eye vom Dolomitenrind

36 Tage gereift, 5+ Maserung

für 2 Personen

Achtundsechzig Euro

Porterhouse Steak vom Simmentaler Rind

36 Tage gereift

....für bis zu vier Personen

Einhundertachtunddreißig Euro

Rib-Eye vom Angus Rind

für 2 Personen

Zweiundsiebzig Euro

Dazu servieren wir einheitlich dicke Pommes, Ofengemüse
oder cremige Pilze, Naturjus oder Planeta Olivenöl.

FGLMO

Dessert

Süßes Durcheinander

für zwei Personen

ACHEGF

Neunundzwanzig Euro

Der „Schokoschock“

ACGHF

Fünfzehn Euro

Digestifempfehlung

1 Glas Beerenauslese nach Empfehlung

Euro 8,50

1 Glas Eiswein

Euro 8,50

1 Glas Niepoort, Late Bottled Vintage 2003*o

Euro 7,90

1 Glas Ramos Pinto Port 10 ans*o

Euro 12,90

Alexander *o

(Asbach Uralt, Creme de Cacao, Sahne, Muskatnuss)

Euro 8,60

Rusty Nail

(Scotch Whiskey und Drambuie)

Euro 8,90

... unserer "Schnapsidee"

*Brennerei Schwarzer Rudolf,
Lienz*

Apfelbrand Gravensteiner
Euro 5,00

Rote Williamsbirne
Euro 5,50

Marillen Edelbrand Vinschgau
Euro 5,50

Waldhimbeer Edelbrand
Euro 11,50

Blutorangen Edelbrand
Euro 7,50