



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.

La brigata di cucina, guidata dallo Chef Christian Flaschberger e la brigata di sala, guidata da Christoph Geier vi augurano "Guten Apetit"!

Come vostri albergatori,
vi auguriamo buon relax e un piacevole soggiorno

Il Vs. team del Grandhotel Lienz *****
con la famiglia Simonitsch & Westreicher



Aperitivo



Moët „Ice“	*O	Euro 19,00
Sekt Hibiscus	*O	Euro 8,00
Lillet Spritz (Lillet vermouth, succo di sambuco, spumante, soda)	*O	Euro 6,90
Moscow Mule (Stolichnaya vodka, ginger beer, Lime)	*O	Euro 9,50
Cosmopolitan (Vodka, triple sec, succo di mirtillo rosso & lime)	*O	Euro 9,90
Champagner Drappier brut al calice	*O	Euro 14,50
Americano (Campari, vermouth rosso, soda)	*O	Euro 8,90
Lemon Drops Martini (Vodka, succo di limone, zucchero)	*O	Euro 8,60
Pimm´s N° 1 (Pimms, ginger ale, cetriolo, arancio e limone a fette)	*O	Euro 7,90
Cider “Strongbow”	*O	Euro 4,50
ANALCOLICO:		
Monin bitter con soda	*O	Euro 5,90
Monin bitter all'arancia	*O	Euro 7,90

Menù a sorpresa



„Tour tra le delizie della ns. carta menù”

Il nostro team di cucina sarà lieto di sorprendervi con una selezione dalla ns. carta menu!

Naturalmente teniamo conto delle vostre allergie o intolleranze

Menù sorpresa a scelta ...

... da **3 portate** al prezzo di
Euro 45,00 a persona
inclusa 1 bottiglia di vino (su ns.consiglio) Euro 60,00 a persona

... da **4 portate** al prezzo di
Euro 55,00 a persona
inclusa 1 Flasche Wein (Empfehlung) Euro 70,00 a persona

... da **5 portate** al prezzo di
Euro 59,00 a persona
inclusa 1 Flasche Wein (Empfehlung) Euro 74,00 a persona

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

Menù della casa

18:30 - 20:30



Cavolfiorel

salmone biologico della valle del Gail, olio nero

*ACFGHLM

Euro 16,00

Consommè di selvaggina ai mirtilli rossi

con involtino al topinambur

*ACFGHLMO

Euro 6,50

Agnolotti di patate

finto tartufo e

porchetta fatta in casa

*ACFGHLM

Euro 16,00

Costolette di Angus

fondo di cottura, topinambur e zucca

*ACFGHLM

Euro 28,90

Sformato alle noci

croccante alle mandorle e gelato al torrone

*ACFGH

Euro 12,90

Prezzo menù di 5 portate Euro 59,00 a persona

Si accettano ordini fino alle 20.30. Le pietanze possono essere ordinate anche singolarmente

Insalate



Insalata di lattuga romana

dressing al parmigiano | roast-beef | gamberi

*ACFDGHLMO

Euro 8,00
Euro 18,00

Lattughe miste

dressing francese

*ACFGHLMO

Euro 6,50

Insalata della casa

dressing al latticello, crostini, pollo allevato a mais

*ACFGH

Euro 16,00

Antipasti



Tartare di manzo

*ACFGHLM

Euro 16,90

porzione grande

Euro 28,00

Rape gialle al sale

con formaggio fresco, noci ed erbe selvatiche

*ACLGH

Euro 16,00

Carpaccio autunnale della casa

zucca, olio di arncia, parmigiano e semi di zucca

*ACFGHLM

Euro 16,00

Cavolfiorel

salmone biologico della valle del Gail, olio nero

*ACFGHLM

Euro 16,00

Cape sante arrosto

con patate dolci, dukkah e olio di oliva affumicato

*ACFGHLMEN

Euro 19,00

Primi piatti caldi



Gnocchi di ricotta della casa

zucca moscata, piment d'eselette e astice

*ACFGHLM

Euro 19,00

Osttiroler Schlipfkrapfen

Ravioli tirolesi con formaggio di montagna, beurre noisette e spinaci in foglia

*ACFGHLM

Euro 13,90

Canneloni alle radici di prezzemolo

Wildhase, Birne und Traubenkernöl

*ACFGHLM

Euro 17,00

Agnolotti di patate

finto tartufo e porchetta fatta in casa

*ACFGHLM

Euro 16,00

Minestre



Brodo di manzo con frittatine, gnocchi al semolino o milza	*ACFGHLMO	Euro 6,50
Classica vellutata di zucca	*ACFGHLM	Euro 6,50
Zuppa alle noci con i suoi ravioli	*ACFGHLM	Euro 6,50
Consomme di selvaggina ai mirtili rossi con involtini a topinambur	*ACFGHLMO	Euro 6,50

Piatti forti



Cotoletta alla viennese con mirtili rossi mescolati a freddo, patatine rustiche o patate al prezzemolo	*ALMCG	Euro 24,00
Trancio di filetto di manzo con verdure al forno o patatine	*LMOG	Euro 34,50
Petto d'anatra arrosto con cavoletti di Bruxelles, melograno e gnocchi di zuccai	*ACFGHLM	Euro 28,90
Arista di Mangalizza con crauti alla birra scura e canederli al lardo	*ACFGHLM	Euro 26,00
Costolette di Angus con fondo di cottura, topinambur, zucca	*ACFGHLM	Euro 28,90
Bis di cervo cirmolo, strudel al topfen e pastinache	*ACFGHLMO	Euro 28,90

Pesce



Il nostro pesce del giorno

*ABCFGHLMO Euro 25,00

Cape sante arrosto

con patate dolci, dukkah e olio di oliva affumicato

*ACFGHLMEN Euro 26,00

Salmerino di torrente

patate, porri e cotenna soffiata

*ACFGHLM Euro 26,00

Branzino di Pirano al forno

con radici autunnali e olio di zenzero

*ACFGHLM Euro 28,00

Carne



Rib eye con osso

per una persona

Euro 36,90

Entrecôte double di manzo delle dolomiti

36 gg di stagionatura per 2 persone

Euro 69,90

Rib-Eye di manzo Charolais

per 2 persone

Euro 64,90

Entrecôte di pezzata rossa carinziana

* Gentlemen's cut

* Lady's cut

Euro 33,90

Euro 29,90

“Pimp my Beef”

fegato d'oca arrosto & succo di tartufo
con astice

Euro 16,00

Euro 19,00

In base a disponibilità e su ordinazione:

Delmonico di manzo delle dolomiti per 2 persone	Euro 72,90
Porterhouse Steak di manzo Simmenthal 36 gg di stagionatura fino a 4 persone	Euro 148,00
T-Bone per 2 persone	Euro 69,90
Bavetta di manzo Wagyu 4+	Euro 49,90

La carne viene accompagnata da patatine rustiche, verdure al forno o funghi cremosi

*FGLMO

Dessert



Dolce decadenza	*ACHEGF	Euro 16,90 per Persona
„Schokoschock“	*ACGHF	Euro 13,90
Tris di sorbetti	*ACGHF	Euro 8,90
Il nostro dolce mignon	*ACENGHF	Euro 7,90
Sformato alle noci con croccante alle mandorle e gelato al torrone	*ACFGH	Euro 12,90
Tortino alle mele con cotognata e gelato alla pera Williams	*ACFGH	Euro 12,90
Dessert of the Day	*ACFGH	Euro 11,00
Formaggi dal tagliere	*ACFGH	Euro 14,00

Digestivi



Calice di Beerenauslese su nostro consiglio	*0	Euro 8,90
Calice di Eiswein	*0	Euro 8,90
Calice di Niepoort	*0	Euro 9,90
Calice di Ramos Pinto Port	*0	Euro 12,90
Alexander	*0	Euro 9,90
Rusty Nail	*0	Euro 9,90

I nostri distillati



Sambuco nero	*0	Euro 8,00
Buonacristiana rosso	*0	Euro 9,90
Albicocca di Vinschgau	*0	Euro 12,90
Destillato di lampone del bosco	*0	Euro 14,00
Destillato di arancia sanguigna	*0	Euro 9,90
Destillato di pino doestico	*0	Euro 6,50



A = cereali con glutine: grano, segale, orzo e avena o i loro ceppi ibridati

B = crostacei e prodotti derivati

C = uova di pollame e prodotti derivati

D = pesce e prodotti derivati

E = arachidi e prodotti derivati

F = soia e prodotti derivati

G = latte di mammiferi e prodotti derivati, siero di latte, lattitolo

H = frutta a guscio (noci) e prodotti derivati

L = sedano e prodotti derivati

M = senape e prodotti derivati

N = ogni varietà di sesamo e prodotti derivati

O = solfiti

P = lupino e prodotti derivati

R = Molluschi, come ad es. vongole, lumache, ostriche e prodotti derivati