

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

Angela Lechleitner

und

Johannes Westreicher

Aperitivempfehlung

Martini
dry, bianco oder rosso
€ 4,50

Sherry
dry oder medium
€ 4,50

Campari Orange
€ 7,50

Campari Soda
€ 5,10

I Glas Prosecco
€ 5,00

I Glas Champagner Drappier brut
€ 11,00

„Americano“
Campari, Vermouth rosso und Soda
€ 7,50

„Vodkatini“
Vodka und Vermouth dry
€ 8,20

„Side Car“
Weinbrand, Triple Sec und Zitronensaft
€ 8,20

Traditionell

Gailtaler Biolachs

mit Zirbenessig und Winterwurzeln

Vierzehn Euro

Rindsuppe

mit feinen Einlagen

Sechs Euro

Zitronenpolentaraviolone

mit Fave und angeräuchertem Saibling

Vierzehn Euro

Geschmortes Ochsenwangerl

mit Erdäpfel-Röstzwiebelpüree und Erbsen

Vierundzwanzig Euro

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Weißer Mohnknödel

mit Rotweinzwetschgen und Rumtopfeis

Zehn Euro

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Menüpreis:

Neunundfünfzig Euro

Unser kreativer Beitrag zur Menügestaltung

Schwarzwurzeln

mit Perlhuhn und Pistazien

Vierzehn Euro

Kalbseinmachsuppe

..... etwas anders

Sechs Euro

Kaninchencanneloni

mit Bouillabaisegemüse und Safranaioli

Vierzehn Euro

Cordon Bleu vom Hirsch

mit Pilzen

Vierundzwanzig Euro

Epoisses

mit gedörrten Süßweimarillen und Zelten

Acht Euro

Nougat, Salz & Pfeffer

Zehn Euro

Menüpreis:

Neunundsechzig Euro

Unser herzliches Herzmenü

Gebratener Artischocken -Tomatensalat

mit olivenölpochierten Garnelen

Vierzehn Euro

Weißer Maiscremesuppe

mit Haselnussöl und Jakobsmuschel

Sechs Euro

Roter Zander

mit Hirse, Kren und Rohnen

Dreiundzwanzig Euro

Savarin

mit Quittenglühwein

Zehn Euro

Menüpreis:

Neunundvierzig Euro

Es gibt Menschen, die Herz-Kreislaufkrankungen bis ins sehr hohe Alter nicht kennen. Der Schlüssel dazu ist mediterrane Kost, reich an Omega-3-Fettsäuren, Polyphenolen und vitalen Inhaltsstoffen. Unser Küchenchef Herr Christian Flaschberger hat mit dem Leiter des Medical Centers, dem Kardiologen Herrn Univ. Prof. Dr. Peter Lechleitner, für Sie ein Herzmenü zusammengestellt und zeigt damit, dass gesunde Ernährung hervorragend schmecken kann.

Vegetarisch

Gebratener Artischocken - Tomatensalat
mit Büffelmozzarella

Neun Euro

Weißer Maiscremesuppe
mit Haselnüssen

Sechs Euro

Zitronenpolentaravioli
mit Fave und Casaliva Olivenöl

Vierzehn Euro

Savarin
mit Quittenglühwein

Zehn Euro

Menüpreis:

Siebenunddreißig Euro

Auf speziellen Wunsch kreieren wir für Sie
ein kalorienreduziertes Menü mit zirka 500 Kalorien.

... zusätzlich

Beef Tartare

Fünfzehn Euro

Fisch des Tages

Einundzwanzig Euro

Gebratene Tranche vom Rindsfilet

mit Röstgemüse und Pfeffersauce

Einunddreißig Euro

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Butterkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren

Einundzwanzig Euro

Rib Eye für zwei Personen

mit gebratener Kartoffelterrinen und Pilzen

Neunundzwanzig Euro p.P.

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü!

4 Gänge

Neunundvierzig Euro

5 Gänge

Neunundfünfzig Euro

6 Gänge

Neunundsechzig Euro

Dessert

Süßes Durcheinander

für zwei Personen

Sechszwanzig Euro

Digestivempfehlung

I Glas Beerenauslese, Domäne Wachau
€ 4,40

I Glas Eiswein, WG. Scheibelhofer
€ 4,60

I Glas Niepoort, Late Bottled Vintage 2003
€ 7,00

I Glas Ramos Pinto Port 10 ans
€ 12,50

„Cosmopolitan“
Vodka, Triple Sec, Preiselbeer- u. Limettensaft
€ 9,50

“Rusty Nail”
Scotch Whiskey und Drambuie
€ 8,50

...unsere „Schnapsidee“

Brennerei Schwarzer Rudolf, Lienz

Apfelbrand Gravensteiner
€ 5,50

Rote Williamsbirne
€ 5,50

Marillen Edelbrand Vinschgau
€ 5,50

Waldhimbeer Edelbrand
€ 11,50

Blutorangen Edelbrand
€ 7,50