

# SPEISEKARTE

hotel-lenz.at

## Herzlich Willkommen beim Lenz

Wer gutes Essen mag, wird es beim Lenz lieben.

Denn seit jeher vereinen wir Tradition, Regionalität und die Liebe zu unserer Heimat. Und das schmeckt man bei uns in jedem Bissen. Hinter den Gerichten stecken viele Jahre Erfahrung, Frische und Handwerk. Genießt bei uns die bodenständige Tiroler Küche – ehrlich und mit viel Herz zubereitet. Wir legen größten Wert darauf, Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft und der unmittelbaren Umgebung zu verwenden, um den unverfälschten Geschmack Tirols auf den Teller zu bringen. Besonders stolz sind wir auf die Zusammenarbeit mit der Genussregion Paznauner Almkäse. Als Mitglied von Bewusst Tirol stehen wir für nachhaltigen Genuss und die Unterstützung regionaler Produzenten.



Unsere Servicemitarbeiter informieren Euch gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

## Aperitifs

**Campari Orange** 0.2l

**Campari Soda** 0.25l

**Granta Spritz** 0.25l

**Lillet Berry** 0.25l

**Spumante Rosé – Weingut Krug** 0.1l

**Verjus Spritz- alkoholfrei** 0.25l  
*Prickelnder Traubensaft | frische Kräuter*

## Unsere Weinempfehlung & Specials

**2022 Chardonnay DAC** 0.1l

*Weingut Michael Auer, Niederösterreich  
Trocken 12,5 % Vol.*

**2022 Riesling** 0.1l

*Weingut Johann Wunderer, Weinviertel  
Trocken 12,5 % Vol*

**2022 Merlot V.O.** 0.1l

*Weingut Johann Rabl, Langenlois  
Trocken 14,0 % Vol*

## Eppas Guats zum Löffeln

**Paznauner Almkäsesuppe**

*Schwarzbrot-Croutons*

**Tomatenschaumsuppe**

*Oregano Obers | Weißbrot Croutons*

**Kräftige Rindssuppe**

*mit hausgemachten Frittaten  
mit Tiroler Knödel  
mit Kaspressknödel*

## Fürn Gusto und Vorweg

Vorspeisen oder für zwischendurch

**Beef Tatar**

*Limette | Meersalz | Olivenöl | Senfsauce | Toast*

**Rindercarpaccio „Tiroler Art“**

*fein geschnittenes Rinderfilet | Preiselbeer-Balsamico |  
Tiroler Bergkäse-Späne | frischen Wildkräuter*

**Kaiser Weinbergschnecken**

*6 Stück | im Fond gegart | Knoblauch-Kräuterbutter |  
Parmesan | Toastbrot*

**Brotkorb mit Salzbuter und Aufstrich**



## Gemüsefrisch & knackiggrün

Alles rund um den Salat

### Wirtshaussalat

Variation von Blattsalaten | gebratene Rindfiletspitzen | Bergkäsewürfel | Gurken | Radieschen | Apfel-Balsamico-Dressing | Bauernbrot Croutons

### Fit und frisch

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten | gebratene Hühnerfiletstreifen | Äpfel | Walnüsse | Kräutercroutons | Honig-Kürbiskerndressing

### Bergbauernsalat

bunte Blattsalate | Speckstreifen | gehobelter Bergkäse | Erdäpfelrösti | hausgemachte Knoblauch-Croûtons | Joghurt-Senf-Dressing | Prise Meerrettich

### Der Klassiker

Grüner oder gemischter Salat

### Ofenfrisches Knoblauchbrot

## Aus der vegetarischen Küche

Kreative Vielfalt ohne Fleisch

### Trüffel Pasta

Tagliatelle in Trüffel Rahmsauce | frittierter Rucola | Parmesanspäne

### Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

braune Butter | Parmesan

### Gemüse-Kokos-Curry

knackiges Gemüse | Süßkartoffel | Mango | Basmatireis | Cashewkerne

### ◆ Tiroler Dreiklang

Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle | Kaspressknödel | Spinatknödel | braune Butter | Parmesan | grüner Salat

### Paznauner Käsespätzle

in der originalen Gusseisenpfanne serviert | Paznauner Alm Käse | Röstzwiebel | grüner Salat



## Wirtshausklassiker

aus Liebe zur Tradition

### Zwiebelrostbraten

kurz gebratener Rostbraten vom Mastochsen  
Bratkartoffel | Speckbohnen | Röstzwiebel

### Wildragout

Wacholder | Portwein | Speckbohnen | Semmelknödel | Zwetschkenröster | Pilze

### ◆ Stefan's Hausspieß

Rind | Kalb | Schwein | Würstl | Bacon | Grillgemüse |  
Pommes | Kräuterbutter

### Cordon bleu „Tiroler Art“

vom Schwein | in der Butterpfanne gebacken | gefüllt mit  
Pilzen | Speck | Almkäse | wahlweise mit Petersilienerdäpfel |  
Pommes frites oder Erdäpfelsalat

### Wienerschnitzel vom Kalb

### Wienerschnitzel vom Schwein

in der Butterpfanne gebacken | mit Petersilienkartoffeln oder  
Kartoffelsalat oder Pommes | Preiselbeeren

### Spareribs

Peppersweet Dip | Pommes | Coleslaw Salat

## Fischgenuss

### Lachssteak vom gebeizten Wildlachs

Erdäpfel-Sellerie Püree | Nuss Broccoli | Ofenpaprika | Calamansi Hollandaise

### Filet vom Tiroler Bergseesaibling

Erdäpfel-Sellerie Püree | gebratene Pinienkerne  
geschmolzener Pfeffer-Balsamico-Kirschtomaten

## Unsere Schmankerl'n

klassisch - traditionell - tirolerisch

### Filetsteak vom Almrind

250 g | Pfeffer-Cognac Sauce | Speckbohnen | Kartoffelkroketten

### Schonend gegarter Hirschrücken

Rotkraut | Pilzgröstl | Speckchips | Kartoffelkroketten | Erbsencreme

### Geschmorte Kalbsbäckchen

in Madeira-Rotweinsauce | Rosenkohl | Erdäpfel-Sellerie Püree |  
Bacon | Rucola Stroh

### S'Reindl

Kalb- und Schweinsrücken Medaillons | Waldpilzrahm |  
knuspriger Bacon | Butterspätzle | buntes Marktgemüse

### Tiroler Burger

Rindfleisch-Patty | würzige Senfcreme | knuspriger Tiroler Speck |  
Bergkäse | karamellisierte Zwiebel | Rucola | Preiselbeer Mayo | Gitterkartoffel

## Dazu der passende Wein

### Cabernet Sauvignon, Unplugged 0.75l

Hannes Reeh, Neusiedlersee

Am Gaumen sehr weich, harmonisch, kräftiger Körper,  
überraschend sanftes Tannin, Johannisbeeren, Weichsel,  
langer fruchtiger Abgang. 14 Vol.%, trocken

### Grüner Veltliner Gobelsburg Kamptal 0.75l

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

Blumiger Auftakt, Wiesenkräuter und alte Apfelsorten im  
Gleichklang, frisch, mittelkräftig, 13,0 Vol.%, trocken



## Pizza - ofenfrisch

### Paznauner Almkäse

Pizzasauce | fein gereifter heimischer Almkäse | scharfe Salami | Schinken

### Gorgonzola

Pizzasauce | Mozzarella | Schinken | Gorgonzola

### Nach Art des Hauses

Pizzasauce | Mozzarella | Schinken | Paprika | Champignons

### Diavolo

Pizzasauce | Mozzarella | Salami | Paprika | Pfefferoni

### Tirolese

Pizzasauce | Mozzarella | Speck | Ei | Knoblauch

### Salami

Pizzasauce | Mozzarella | Salami

### Tonno

Pizzasauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebel

### Veggi

Pizzasauce | Mozzarella | Champignons | Paprika | Rucola  
Schafskäse

### Margherita

Pizzasauce | Mozzarella

### Wir servieren eure Pizza nach Wahl:

Pizza mit Pizzasauce, Mozzarella und Zutaten nach Wunsch

Gorgonzola, Schinken, Speck, Salami, Tunfisch, Almkäse  
Champignons, Pfefferoni, Knoblauch, Ananas, Paprika



## Hits für Kids

### Mickey Mouse

Kleines Wienerschnitzel | Pommes

### Max und Moritz

Spaghetti "Bolognese"

### Biene Maja

Schweinefilet und Würstel am Spieß gegrillt | Wedges

### Donald Duck

Chicken Nuggets mit Pommes

### Minions Bob

Grillwürstl | Pommes

### Seebi

Fischstäbchen | Kartoffelpüree | Gemüse

### Aladin

Spätzle | Sauce

### Pommes-Zauber „Rot-Weiß“

Portion Pommes | Ketchup | Mayonnaise



## Das Süße danach – Desserts

### Kaiserschmarrn

wahlweise mit Preiselbeeren, Zwetschkenröster oder Apfelmus

### Schokoladen Soufflé

Schokoladensauce | Beeren | Obers Krokant Hippe

### Omas Bauernkrapfen (zochni Kiachla)

Spezialität aus dem Paznaun | Preiselbeeren | Vanilleeis

### Zirben-Panna Cotta mit Beerenkompott

Panna Cotta | Hauch Zirbensirup | Waldbeerenkompott | knuspriges Mandelkrokant

### Apfel Tiramisu

### ◆ Hausgemachter Apfelstrudel wahlweise mit

Sahne

Vanillesauce

Vanilleeis

### Salted Caramel

Salzkaramell Eis | Karamellsauce | Popcorn

### Affogato

Vanilleeis | Espresso

### Auswahl an Tiroler Käse

Hartkäse | Weichkäse | Nüsse | Feigensenf

## Wissen, wo´s herkommt

### Unsere Partner und Lieferanten

Wir im Hotel & Wirtshaus Lenz legen besonderen Wert auf Qualität und Regionalität. Um euch die besten Produkte anbieten zu können, arbeiten wir mit Unternehmen aus Tirol zusammen. Wo es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte und Zutaten direkt aus der Umgebung.

Fleisch  
Wurstwaren  
Kartoffeln  
Marmelade  
Milch und Milchprodukte

Obst und Gemüse  
WeinbergSchnecken  
Käse

Gastro Handl, Pians – Bauern aus See  
Hörtnagl, Innsbruck  
Emil Rauch, Roppen  
homemade  
Tirol Milch, Wörgl  
Zillertaler Heumilch Sennerei, Fügen  
Obst Winkler, Ötztal  
Kaiserschnecken, Ellmau  
Genussregion Paznauner Almkäse

### Schmecken soll´s. Und einem bekommen natürlich auch!

Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Gerne beraten wir euch bei der Auswahl der Gerichte und Getränke, solltet´s an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, Ganz sicher finden wir etwas Passendes, das ihr ganz ohne Bedenken genießen könnt.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir ganz bewusst, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten. Gerne spricht uns aber an, wenn ihr mehr über unser Angebot erfahren wollt.



Guten Appetit wünscht Küchenchef Stefan Lenz mit Team.

### Für Euch geöffnet:

Montag bis Samstag ab 11:00 Uhr

Sonntag und Feiertag ab 10:00 Uhr

### Wir kochen für Euch:

durchgehend von 12:00 bis 21:00 Uhr

Abendkarte von 18:00 bis 21:00 Uhr

Am Abend bitten wir um Reservierung!

