

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 | karamellierte 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!

