

Der Abend ist jung - und wir auch.

Ein Drink zum Einstieg? Hervorragende Idee...



The night is young - and so are we.

A drink to get started? Excellent idea.

PROSECCO

APEROL GRAPE

Aperol | Pink Grapefruit Limonade

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Soda

NEGRONI

Tanqueray No. 10 | Campari | Red Vermouth

PINKY GIN

Tanqueray No. 10 | Pink Grapefruit Limonade

PIMM'S CUP NO. 1

Pimms No. 1 | Ginger Ale | Gurke | Lime

Zum teilen & genießen *to share*

KÄSEPLATTE MIT SCHÜTTELBRÖT 16

Variety of local cheese with Tyrolean crispbread

EDAMAME MIT PONZU 8 *Vegan*

Edamame with ponzu

Vorspeisen starters

KASPRESSKNÖDELSUPPE - CHEESE DUMPLING SOUP 9

mit Gemüsebouillon | Sesamöl | Lokaler Käse von "Die Sennerei" St. Anton
with vegetable stock | sesame oil | local cheese from "Die Sennerei" St. Anton

MISOSUPPE - MISO SOUP 8 *Vegan*

mit geräuchertem Tofu | Maroni | Edamame
with smoked tofu | chestnut | edamame

LORENZ TOMATENSUPPE - TOMATO SOUP 10 *Vegan*

mit gerösteten Kirschtomaten | Kürbiskerne | Kräuteröl
with roasted cherry tomatoes | pumpkin seeds | herb oil

RINDERTATAR - BEEF TARTARE 140G 23

mit Miso-Mayonnaise | Cornichons | Kapern | Schalotten
with miso mayonnaise | cornichons | capers | shallots

VEGANES TATAR - VEGAN TARTARE 140G 21 *Vegan*

aus Reisprotein | Senf- Mayonnaise | Cornichons | Kapern | Schalotten
made from rice protein | mustard mayonnaise | cornichons | capers | shallots

PILZ BRUSCHETTA - MUSHROOMS BRUSCHETTA 15 *Vegan*

mit lokalem Brot | Senf Rémooulade | Zwiebelkonfitüre
with local bread | mustard rémooulade | onion confit

LORENZ SALAT - LORENZ SALAT 11 *Vegan*

mit Baby Leaf Salat | Quinoa | Preiselbeere | gewürzter Joghurt
with baby leaf salad | Quinoa | Cranberry | spiced yoghurt

*create your
salad*

MIT FALAFEL 15 *Vegan*

MIT KASPRESSKNÖDEL 16

 -enthält Sesam

 -Glutenhaltig

Hauptgericht *main course*

Wir beziehen unser
Fleisch von Österreich &
Fisch ausschließlich
von Tirol

KÄSESPÄTZLE - TYROLEAN "MAC & CHEESE" 23  
mit St. Antoner Käse von "Die Sennerei"
with local cheese from "Die Sennerei" St. Anton

SCHWEINEBRATEN - ROAST PORK 27  **FALAFEL 22**
mit Blumenkohlpuée | Wirsing | Speck | Portwein Jus
with cauliflower purée | savoy cabbage | bacon | port wine jus

GESCHMORTES RIND - SLOW-COOKED BEEF 31
mit Polenta | Rosenkohl | Maroni
with polenta | Brussels sprouts | chestnuts  **SELLERIE-STEAK 24**

LORENZ GRÖSTL 26
mit Kartoffel | Fleisch vom Schwein & Rind | Onsenei
with roast potatoes | pork & beef | onsen egg

 **TOFU & PILZ 23**

'A Tyrolean classic in
a Lorenz
interpretation'

TIROLER LACHSFORELLEN FILET - TYROLEAN TROUT 31
mit Erbsenpuée | Kartoffel | Babykarotten
with pea purée | potatoes | roast carrots  **SELLERIE-STEAK 24**

Über allergene Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere
Servicemitarbeiter/innen gerne. Glutenfreie Alternativen sind auf Anfrage erhältlich.
Our service staff will inform you anytime about allergenic ingredients
in our dishes. Gluten-free alternatives are available on request.



-enthält Sesam



-Glutenhaltig

Süßer Abschluss *sweet delight*

LE COLONEL 9 *Vegan*

Yuzu Sorbet aufgegossen mit Roku Gin

Yuzu sorbet with Roku Gin

BESCHWIPPSTE MARILLE - DRUNK APRICOT 8 *Vegan*

Marillen Sorbet | Thymian | Vermouth

Apricot sorbet | Thyme | Vermouth

AFFOGATO 9

Vanille Eis | Cookie | Espresso | Kaffeelikör | Sahne

Vanilla ice cream | Cookie | Espresso | Coffee liqueur | Cream

ICED "IRISH COFFEE" 12

Kaffeeis | Cookie | Espresso | Talisker 10Y Whiskey | Sahne

Coffee ice cream | Cookie | Espresso | Talisker 10Y Whiskey | Cream



KUGEL EIS | SORBET 2.8

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kaffee | Yuzu | Marille

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Coffee | Yuzu | Apricot



LORENZ CHOCO CHEESECAKE 9 *Vegan*

APFELTARTE - APPLE TART 11 *Vegan*

mit Karamell Sauce | Sahne

with caramel sauce | cream



-enthält Sesam



-Glutenhaltig