

# Ich will was Süßes

## AFFOGATO

kaffee granite jelly // vanilleeis // heumilch espumas

9,80



## VAHLRONA SCHOKOLADE

banane // passionsfrucht // koriander // yuzu

6,80 12,80

## TOPFEN NOUGAT KNÖDEL

ingelegte mandarinen // sauerrahmeis

13,80

## CREME BRÛLLE VON DER BLUTORANGE

vahlrona vollmilchschokoladeneis // meersalz

14,80

## LORENZ MARIA'S KAISERSCHARRN\* - PERFECT FOR SHARING

zwetschgenröster // apfelmus // ganseloser rum – flambiert

16,80

\* BITTE GEBT DER KÜCHE 25 MINUTEN ZEIT.

## GRATINIERTER KÄSE

jalabenjo // schnittlauch

16,80

## KAFFEE ☕

ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	5,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO	5,90
ESPRESSO CORRETTO	6,50
CAPUCCINO // VERLÄNGERTER	4,20
LATTE MACCHIATO	5,00
TASSE TEE	5,00
TASSE TEE MIT RUM	6,90
HEISSE ZITRONE	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	5,00

## LIKÖR

DISARONNO AMARETTO ORIGINALE	4 cl	4,50
CHAMBORD CASSIS	4 cl	4,50
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,50
MOLINARI SAMBUCCA	4 cl	4,50

## ALKOHOLFREI

RAUCH SÄFTE (APFEL // MARILLE // ORANGE // JOHANN // MARACUJA)	0,5 l	6,80
SAFTSCHORLE (DIV. RAUCH SÄFTE)	0,4 l	4,80
RAUCH EISTEE (ZITRONE // PFIRSICH)	0,33 l	4,00
HOLUNDERSCHORLE	0,4 l	4,00
TIROLA KOHLA // LEICHT // ORANGE MIX // ALMRAUSCH	0,33 l	4,50
RED BULL ENERGY	0,25 l	6,50
RED BULL TONIC // GINGER ALE // BITTER LEMON // GINGER BEER	0,25 l	5,50

## EDELBRÄNDE

HÄMMERLE MARILLE // WILLIAMS // HIMBEER // HOLUNDER	2 cl	7,90
HÄMMERLE VOGELBEER	2 cl	13,50
PSENNER HASELNUSS // WILLIAMS // MARILLE // HIMBEER	2 cl	4,50
PSENNER HONIG-WILLIAMS	2 cl	4,00

## Hochzeiten & Feiern

Unsere Räume - eure Träume: Hochzeiten & mehr im Lorenz.... Ihr traut euch, wir uns auch - sprecht uns an für ein unverbindliches Angebot!

# Good Vibes Only

## by LORENZ

Aperitifs, Cocktails oder Champagner - im Lorenz darf ein exklusiver Tropfen natürlich nicht fehlen. May Ann berät dich gerne!

### APERITIFS - TO START WITH

<b>APEROL SPRITZ</b>		<b>7,80</b>
prosecco // aperol // mineralwasser		
<b>LILLET SPRITZ</b>		<b>7,80</b>
prosecco // lillet blanc // mineralwasser		
<b>LILLET WILD BERRY</b>		<b>7,80</b>
lillet blanc // schweppes original wild berry		
<b>HUGO</b>		<b>7,80</b>
prosecco // holunderblütensirup // mineralwasser		
<b>CAMPARI SPRITZ</b>		<b>7,80</b>
prosecco // campari // mineralwasser		
<b>CAMPARI ORANGE</b>		<b>7,80</b>
campari // orangensaft		
<b>CAMPARI SODA</b>		<b>6,50</b>
campari // mineralwasser		
<b>SANBITTER</b>	4 cl	<b>5,50</b>
<b>SANBITTER ORANGE</b>		<b>7,80</b>
<b>PERNOD</b>	4 cl	<b>4,50</b>
<b>CYNAR</b>	4 cl	<b>5,50</b>
<b>MARTINI WEISS // ROT</b>	4 cl	<b>5,50</b>
<b>PORTWEIN QUINTA NOVAL</b>	5 cl	<b>5,90</b>
<b>SHERRY LUSTAU DRY // SWEET</b>	5 cl	<b>5,90</b>
<b>GLAS PROSECCO WEISS // ROSÉ</b>	0,125	<b>8,80</b>
<b>KIR ROYAL</b>	0,125	<b>19,80</b>
champagner // kassis		
<b>KIR SECCO</b>	0,125	<b>9,80</b>
schwarze johannisbeere // weisswein		
<b>GLAS CHAMPAGNER</b>		
<b>CHARLES HEIDSIECK BRUT</b>	0,125	<b>18,00</b>

### COCKTAILS CRAFTET BY MAY ANN

<b>MAN IN BLACK</b>		<b>16,80</b>
roasted coffee in rum // grand marnier frangelico // kahlua // chocolate bitter		
<b>GENTLEMEN'S SPICE</b>		<b>16,80</b>
vodka // shogu syrup // lemon juice // ginger ale		
<b>JUICY LICIOUS</b>		<b>16,80</b>
tequilla cuervo // orgeat syrup // strawberry shrub freshly squeezed lemon juice // angostura bitters		
<b>BALLERINA</b>		<b>16,80</b>
mezcal // cointreau // yuzu juice // fresh grape juice // salt solution // agave nectar		

### CHAMPAGNER

<b>CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE</b>	0,75 l	<b>155,00</b>
champagne AOC // brut		1,5 l <b>325,00</b>
champagne charles heisieck montagne de reims		
<b>CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE</b>	0,75 l	<b>125,00</b>
champagne AOC // brut		1,5 l <b>260,00</b>
champagne charles heisieck montagne de reims		

### WASSER

<b>WASSER MONTES STILL // SPRUDEL</b>	0,75 l	<b>6,80</b>
<b>WASSER MONTES STILL // SPRUDEL</b>	0,33 l	<b>3,80</b>
<b>LEITUNGSWASSER// SODA</b>	1 l	<b>2,80</b>

# Vorspeisen

## LORENZ MARIA'S BEEF TATAR 22,80

handgeschnittene rinderfiletspitzen // confiertes hühnereigelb  
miso confit // trüffel // kartoffelchips



## CARPACCIO VON DER HEIMISCHEN LACHSFORELLE 7,80 18,80

sepia aioli // kirschtomaten // gepuffter tapioka // birnen-thaibasilikum-sorbet

## TUNA BLACKENED 24,80

asia mayo // sesamknusper // kräutersalat // wasabi



## CRAZY VEGAN 16,80

rote beete // brombeere // cashew creme // tom kah gai espuma  
gepuffter quinoa

## GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER 25,80

apfel // rote beete // himbeere // banjuls jus

# Suppen

## OCHSENUPPERL 9,80

wurzelgemüse // grießnockerl // schnittlauch



## KÜRBIS INGWER SCHAUMSÜPPCHEN 8,80 11,80

orangenfilets // gepickelter ingwer // himbeersorbet // yuzuperlen

## GEFLÜGGELESSENZ MIT ZITRONENGRAS 10,80

geflügel wan tan // buchenpilze // koriander // wurzelgemüse

# Salate – bestell dir dein Lieblings-grünzeug

## GRÜNZEUG KLEIN 7,80 GRÜNZEUG GROSS 10,80

winterliche blatt- und bittersalate // mandarine // avocado // rohkost // brombeere  
kirschtomaten // radieschen // gurken

### DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

SESAM DRESSING



BALSAMICO TRÜFFEL DRESSING

MARACUJA DRESSING

FRENCH DRESSING

### PIMP YOUR SALAD

SAN DANIELE SCHINCKEN 9,80

GEBACKENES MAISHENDL FILET 9,80

KNUSPRIGE RIESENGARNELEN 9,80

ZIEGENFRISCHKÄSE 9,80

## Pssst ...

alle Saucen sowie  
Gewürzmischungen gibt  
es schon bald auch zum  
Mitnehmen! #staytuned



## Digitale Weinkarte

Wein ist Poesie in Flaschen  
- darum suche dir deinen  
Goethe selbst von unserer  
digitalen Weinkarte aus.



VEGETARISCH



VEGAN



SAKE SPECIAL

# Wiese, Fluss und MEER...

## ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 30,80

hokkaido kürbis // buchenpilze // topfen-parmesan-paunzen // tom yam

## LACHSFORELLE AUS DER LEUTASCH 28,80

fregola di sarda // flusskrebse // grapefruit // sauce migionette // sesam kopfsalat

## MIESMUSCHELN 26,80

asia sud // kefir limettenblätter // koriander // wasabi knoblauchbrot



## GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL 10,80 32,80

paprika chimmichurri // gebratener babymais // tonkabohnen polenta  
schweinepopcorn

## ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 28,80

glaciertes blaukraut // gebratener grießstrudel // maroni // pflaumensauce



## YUZU RISOTTO 18,80

brombeere // buttermilch // parmesanchip // schnittlauchöl



## AUBERGINEN TEMPURA 18,80

cous cous // miso // marinierte kräutersalate



## ORECCHIETTE ALLA SORENTINA 18,80

tomatensauce // mozzarella // basilikum

## Good Vibes Only – Gutscheine

Vorfreude ist bekanntlich die Schönste - beschenke deine Liebsten mit einem Stück Kulinarik im Lorenz!

## BBQ @ Home

Willst du unsere selbstgereiften Cuts für dein Grillfest Zuhause? Wir beraten dich gerne - Start Frühsommer 2025

# Österreichische Klassiker by LORENZ

## LORENZ MARIA'S WIENER SCHNITZEL 28,80

kleiner gemischter salat // bratkartoffel // preiselbeeren  
original zitronengarnitur

## GEKOCHTES RINDFLEISCH IN 2 GÄNGEN 32,80

#1 grießnockerlsuppe // wurzelgemüse  
#2 bratkartoffel // baby-cremespinat // apfelmeerrettich // schnittlauchsauce



## ZWIEBELROSTBRATEN 8,80 32,80

sous vide roastbeef // geschmorte zwiebel // fisole // speck // kartoffelpürree

Folge uns auf Social Media für die kommenden Wochentags-Specials:

Montag: F&B Night - Burger, Ripes, Steak and Fries // Freitag: Fishy Friday - all from the Sea and River // Sonntag: Regional Genial - von heimischen Wiesen und

Flüssen

## BIERE

BENEDIKTINER HELL VOM FASS	0,2 l	2,90
BENEDIKTINER HELL VOM FASS	0,3 l	3,80
BENEDIKTINER HELL	0,5 l	4,80
RADLER KLEIN	0,3 l	3,90
RADLER GROSS	0,5 l	4,80
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5 l	5,80
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	5,60
BITBURGER PILS	0,33 l	4,50
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	4,50

## SPIRITUOSEN

GANSLOSER BLACK RUM	4 cl	7,90
GANSLOSER BLACK RUM DC	4 cl	12,90
GANSLOSER BLACK GIN	4 cl	6,90
GANSLOSER BLACK GIN DC	4 cl	11,90
GANSLOSER GIN 1905 ALKOHOLFREI	4 cl	5,50
GANSLOSER GIN 1905 DC ALKOHOLFREI	4 cl	8,50
GANSLOSER VODKA	4 cl	6,90
GANSLOSER HASELNUSS	2 cl	6,90
ABSOLUT VODKA	4 cl	4,80
NONINO GRAPPA IL MOSCATO	2 cl	4,90
POLI GRAPPA SARPA ORO	2 cl	4,90
ELIGO DELL'ORNELLAIA GRAPPA RISERVA	2 cl	7,50
REMY MARTIN VSOP	4 cl	12,00
REMY MARTIN XO	4 cl	39,00
MARKER'S MARK BOURBON WHISKY	4 cl	8,00
DALWHINNIE 15 YEARS SCOTCH SINGLE MALT WHISKY	4 cl	11,00
LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	4 cl	19,00
CAOL ILA ISLAY 12 YEARS	4 cl	12,50
<b>BITTERS</b>		
AVERNA	4 cl	4,60
FERNET BRANCA	4 cl	4,60
RAMAZOTTI	4 cl	4,60
CAMPARI	4 cl	4,60



Schön, dass du den Weg zu „Lorenz“  
gefunden hast. Das „Lorenz in der alten  
Mühle“ ist ein alpines Steakhouse mit  
asiatischen Akzenten, welches Tradition  
und moderne weltoffene Küche verbindet.

Nachhaltigkeit und Regionalität steht für uns  
an erster Stelle, ob Wild aus dem Karwendel,  
Lamm von den Almwiesen rund um Mittenwald,  
frische heimische Fische aus den kristallklaren  
Gewässern der Region, oder Salze aus dem  
Halltal. Gemischt mit asiatischen Aromen!  
Alpine „Crossover“ Küche & mehr ....

# Omakase – Menü by Lorenz

Omakase – ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: Ich überlasse es Ihnen. Aus dem Japanischen 任せる makaseru – „anvertrauen“. Beim Essen heißt das, der Lorenz entscheidet, was er serviert. Unser Signature Menü auf Feinschmecker Niveau.

## LASS DICH ÜBERRASCHEN 🍣

<b>6-GÄNGE-MENÜ</b>	<b>98,00</b> 45,80
<b>5-GÄNGE-MENÜ</b>	<b>88,00</b> 35,80
<b>4-GÄNGE-MENÜ</b>	<b>78,00</b> 32,80
<b>3-GÄNGE-MENÜ</b>	<b>68,00</b> 26,80

Dieses Menü können wir nur tischweise anbieten. *Zweiter Preis für Weinbegleitung.*

## „Lorenz“ – Sake Experience

Lorenz ist nicht nur der Chef des Hauses,  
er ist auch Wein Liebhaber & Sake Sommelier!

Unter dem Thema Sake Experience will Lorenz dir die Welt des „reinsten vergorenen alkoholischen Getränks“ näherbringen. Jene Gerichte sind mit einer kleinen & feinen Sake Probe gegenzeichnet 🍷

### SAKE

SAKE KATSUYAMA LEI	<b>128,80</b> 14,80
HANATOMOE - NATURE & NATURE	<b>122,80</b> 20,80
AZUMA RIKISHI YUZU PREMIUM	<b>94,80</b> 15,80
FUKUJU - AWASAKI SPARKLING SAKE	<b>60,80</b> 300ml
NUR IN DER FLASCHE	
URAKASUMI TAUTROPFEN	<b>48,80</b> 12,80
NINKI - GOLD LABEL	<b>96,80</b> 16,80

# Cuts vom Robatayaki Grill

<b>RINDERFILET</b>	19,80
<b>RIBEYE</b>	17,80
<b>KALBSKOTELETTE</b>	15,80
<b>LAMMKRONE</b>	19,80
<b>STUBENKÜCKEN IM GANZEN</b> <small>ca. 450 Gramm</small>	25,80
<b>IBERICO SCHWEINENACKEN</b>	8,80
<b>FISH - CATCH OF THE DAY</b>	TAGESPREIS

Angebene Preise verstehen sich pro á 100 Gramm - bis auf Stubenkücken nur im Ganzen

Unsere SPECIAL CUTS findest du im Reifeschrank sowie im Fleisch-Showroom. Frag einfach unser Team - gemeinsam finden wir deinen Special Cut.

**GERNE BEREITEN WIR ALLE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL GANZ NACH DEINEM WUNSCH ZU. BEI GRÖßEREN CUT'S GIB UNS BITTE 30 MINUTEN ZEIT.**

## BEILAGEN // SIDES

<b>LORENZ TRUFFEL FRIES</b>	12,80
parmesan // schwarzer pfeffer // schnittlauch // trüffel aioli	
<b>BABY CREME SPINAT</b>	6,80
konfiertes hühnereigelb // crispy knoblauch chips	
<b>GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS</b>	6,80
buchenpilze // miso	
<b>GEBRATENER ROSENKOHL</b>	6,80
speck // rote zwiebel // dashi birne // bergkäse espuma	

## SAUCEN

<b>LORENZ BBQ SAUCE</b>	3,80
<b>PFLAUMENSAUCE</b>	3,80
mit fermentiertem knoblauch	
<b>GRÜNE PFEFFERSAUCE</b>	3,80
<b>SAUCE BERNAISE</b>	3,80
<b>KRÄUTERBUTTER „CAFE DE PARIS“</b>	3,80

## ADD ON

<b>1/2 HUMMER VOM GRILL</b>	33,80
<b>3 STÜCK GEBRATENE RIESENGARNELEN</b>	9,80
<b>GÄNSESTOPFLEBER</b> <small>50 Gramm</small>	15,80