

Ich will was Süßes

 AFFOGATO AL CAFFÉ	7,80
 SORBET vodka	9,80
 KOKOSMILCH-PANNA-COTTA mango // schokoladeneis // meersalz	12,80
 LORENZ' CRÈME BRÛLÉE	10,80



Hochzeiten & Feiern

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

Psst ... unser Tipp!

LORENZ MARIAS KAISERSCHMARRN* 20,80 - PERFECT FOR SHARING (2 PERSONEN)

wähle deine Lieblingsbeilage 2,80
apfelmus // zwetschgenröster // vanilleeis

* BITTE GEBT DER KÜCHE 25 MINUTEN ZEIT.

KAFFEE

ESPRESSO	3,20
ESPRESSO DOPPIO	5,80
ESPRESSO MACCHIATO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO	6,20
ESPRESSO CORRETTO	6,80
CAPPUCCINO // VERLÄNGERTER	4,50
LATTE MACCHIATO	5,30
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

SAFTSCHORLE DIV. RAUCH SÄFTE	0,4 l	4,80
EISTEE		
ZITRONE // PFIRSICH	0,33 l	5,00
HOLUNDERSCHORLE	0,4 l	6,80
LIMOS	0,33 l	5,50
ALMDULDER // SPEZI // COLA		
COLA ZERO // FANTA		
LE TRIBUTE	0,33 l	5,50
TONIC // GINGER ALE // OLIVE // PINK GRAPEFRUIT		
EVENING SKY MOCKTAIL		9,80

EDELBRÄNDE

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

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter*innen. Die angegebenen Preise sind in EURO ausgezeichnet und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht enthalten.

Good Vibes Only

by LORENZ

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

APERITIFS - TO START WITH

LILLET BUTTERFLY SPRITZ prosecco // yuzu // mineralwasser	7,80
WEISS-SAUER SPRITZ weisswein // mineralwasser	4,80
APEROL SPRITZ prosecco // aperol // mineralwasser	7,80
LILLET SPRITZ prosecco // lillet blanc // mineralwasser	7,80
LILLET WILD BERRY lillet blanc // schweppes original wild berry	7,80
HUGO prosecco // holunderblütensirup // mineralwasser	7,80
CAMPARI SPRITZ prosecco // campari // mineralwasser	7,80
CAMPARI ORANGE campari // orangensaft	7,80
CAMPARI SODA campari // mineralwasser	6,50
SANBITTER	4 cl 5,50
SANBITTER ORANGE	7,80
PERNOD	4 cl 4,50
CYNAR	4 cl 5,50
MARTINI WEISS // ROT	4 cl 5,50
PORTWEIN QUINTA NOVAL	5 cl 5,90
SHERRY LUSTAU DRY // SWEET	5 cl 5,90
GLAS PROSECCO WEISS // ROSÉ	0,125 8,80
SEKT ROYAL champagner // kassis	0,125 19,80

COCKTAIL?

Unser Team mixt dir gerne deinen Lieblings-Cocktail.
Einfach danach fragen! **12,80**

CHAMPAGNER

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	0,375 l	89,00
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	0,75 l	125,00
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	1,5 l	260,00
CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE	0,75 l	155,00
DRAPPIER BRUT CARTE D'OR	0,375 l	44,00
DRAPPIER BRUT CARTE D'OR	0,75 l	88,00
DRAPPIER BRUT CARTE D'OR	1,5 l	176,00

WASSER

WASSER MONTES STILL // PRICKELND	0,33 l	4,80
WASSER MONTES STILL // PRICKELND	0,75 l	6,80
LEITUNGSWASSER	1 l	3,80

Unser Sake Special kurz erklärt

Wir sind ein alpines Steakhaus mit asiatischen Akzenten. Mit unserem Sake-Special laden wir dich ein, diese besondere asiatische Note deiner Speisenauswahl auf elegante Weise zu erweitern.

Überall dort, wo du dieses Symbol findest,



kannst du eine sorgfältig abgestimmte Sake-Begleitung passend zu deinem Gericht dazubestellen.

Für Preisauskünfte und weitere Informationen steht dir unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung.

Vorspeisen & Rohes nice to SHARE

HAUSGEMACHTES BROT

saisonale aufstriche

8,80

RAW PAR TRIO

#1 thunfisch-tatar // avocado // mango // sesam

#2 ceviche von der leutascher lachsforelle // kokosmilch

#3 krabbencocktail // krachsalat // schwarzbrod-croûtons

29,80

LORENZ MARIAS RINDER-TATAR

bärlauch aioli // eigelb miso confit // kartoffelplatten // kapern

24,80



BURRATA

getrocknete bunte kirschtomaten // bärlauchpesto // oliven // gepufter quinoa

18,80



SATE SPIESSE

#1 rinderrücken // teryaki // erdnuss sauce

JE SPIESS 16,80

#2 schweinebauch // hoing // fermentierte knoblauch pflaumenwein

JE SPIESS 12,80

#3 maispoularde // ponzu // chimmichurri

JE SPIESS 10,80

Signature-Dish

29,80

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

ingelegter pfirsich // sellerie püree // schwarze wallnüsse // pflaumenwein sauce

Suppen

OCHSENSUPPERL

wurzelgemüse // griessnockerl // schnittlauch

9,80



BÄRLAUCH MISO SCHAUMSÜPPCHEN

marinierte radieschen // gepickelter ingwer // schwarzer trüffel wan tan

12,80

Salate – bestell dir dein Lieblings-grünzeug



GRÜNZEUG KLEIN

7,80



GRÜNZEUG GROSS

10,80

frühlingshafte blattsalate // avocado // karotten // gurke // tomate // himbeeren // frühlingslauch // sojasprossen

DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

SESAM DRESSING

BALSAMICO TRÜFFEL DRESSING

MARACUJA DRESSING

PIMP YOUR SALAD

BACKHENDL // KÜRBISKERN AIOLI

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

ZIEGENFRISCHKÄSE



Digitale Weinkarte

Dein Lieblingswein fehlt?

Lass es uns früh genug
wissen.

Auf Vorbestellung
machen wir so manchen
edlen Tropfen wahr.

Sag uns, was du liebst

Dein Lieblingsgericht ist
nicht dabei? Gib uns einfach
rechtzeitig Bescheid – auf
Vorbestellung zaubern
wir dir gerne etwas ganz
nach deinem Geschmack.

VEGETARISCH

VEGAN

SAKE SPECIAL

Wiese, Fluss & MEER

GRATINIERTER LAMMRÜCKEN

asiatisch marinierte linsen // panis // artischocke // radicchio

38,80



GESCHMORTE SCHWEINEBACKERLN

bärlauch polenta // chimichuri // paprika // schweinepopcorn

32,80



LAUWARMES SAIBLINGSFILET

shrimps // pachjoy // shiitakepilze // kartoffel ponito paunzen // tom yam

36,80



YUZU RISOTTO

buttermilch // brombeere // bärlauch öl // spargel // parmesan chip

24,80

LINGUINE MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

asiatischer kokosmilch sud // wasabi topiko kaviar

26,80

Österreichische Klassiker by LORENZ

LORENZ MARIAS WIENER SCHNITZEL VOM KALB

kleiner gemischter salat // bratkartoffel // preiselbeeren
original zitronengarnitur

32,80

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

pommes // preiselbeeren // zitrone

19,80

GEKOCHTES RINDFLEISCH IM KUPFERPFANDL

#1 griessnockerlsuppe // wurzelgemüse
#2 bratkartoffel // cremespinat // apfelmeerrettich // schnittlauchsauc

34,80



ZWIEBELROSTBRATEN

sous-vide roastbeef // geschmorte zwiebel // fisole // speck
kartoffelpüree

32,80



BÄRLAUCH SCHLUTZKRAPFEN

geschmolzene kirschtomaten // braune butter // babyspinat // grana padano

24,80



Genussmomente verschenken

Vorfreude ist bekanntlich
die Schönste - beschenke
deine Liebsten mit
einem unserer Genuss-
Gutscheine!

LORENZ im Glas

Für alle, die ihren
Liebsten Daheim die
Gaumenfreudem vom
LORENZ in der Alten Mühle
mithemen wollen.

Coming soon



Folge uns auf Social Media für Good Vibes Only by LORENZ in der Alten Mühle.

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
BENEDIKTINER HELL ALKOHOLFREI	0,5 l	4,70
GÖSSER RADLER	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

BITTERS

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. Wir sind ein alpines
Steakhouse mit asiatischen Akzenten,
welches Tradition und moderne
weltoffene Küche verbindet.

Nachhaltigkeit, Regionalität sowie die Liebe
zum Detail stehen bei uns an erster Stelle.
Ob Wild aus dem Karwendel, Lamm von den
saftigen Almwiesen rund um Mittenwald,
frische heimische Fische aus den kristallklaren
Flüssen und Seen der Region oder Salz aus
dem Halltal – bei uns trifft beste alpine Qualität
auf fein abgestimmte asiatische Aromen.

Nach meinen Lehr- und Wanderjahren in der
Spitzen- und Sternegastronomie – unter
anderem bei Johann Lafer auf der Stromburg,
Hans Haas im Münchner Tantris sowie
Otto Koch im Restaurant 181 – verschlug
es mich nach Asien, genauer gesagt nach
Singapur. Dort führte ich fünf Jahre lang
das Fine-Dining-Restaurant „TRUE ALPS“.

Zurück in meiner Heimat erfüllte ich mir
gemeinsam mit meiner Frau May schließlich
den Traum vom eigenen Restaurant.

Freu dich auf alpine Crossover-Küche mit einer
Prise zeitgemäßer Rebellion – und 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 🍣

6-GÄNGE-MENÜ	108,80 45,80
5-GÄNGE-MENÜ	98,80 35,80
4-GÄNGE-MENÜ	88,80 32,80
3-GÄNGE-MENÜ	78,80 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 gekennzeichnet 🍷

SAKE

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

Flaschenpreise // *Glaspreis 80 ml*

Cuts vom Robatayaki Grill

RINDERFILET	19,80
RIBEYE	17,80
KALBSKOTLETTE	16,80

Angebene Preise verstehen sich pro á 100 Gramm.

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 CUTS GIB UNS BITTE 30 MINUTEN ZEIT.

BEILAGEN // SIDES 🍴🍴

LORENZ TRÜFFEL FRIES	12,80
parmesan // schwarzer pfeffer // schnittlauch // trüffel aioli	
MARINIERTER SPARGELSALAT	8,80
passionsfrucht-hollandaise // asiatischer kräutersalat gepuffter quinoa	
BÄRLAUCH POLENTA	6,80
karamellisierten ziegenfrisch käse	
PIMIENTOS DE PADRON	6,80
asia mayo // kimchi-sesam	

SAUCEN 🍴🍴

VERMENTIERTE KNOBLAUCH PFLAUMENWEIN	3,80
ERDNUSS SAUCE	3,80
CHIMMICHURRI	3,80
GRÜNE PFEFFER RAHM SAUCE	3,80
CAFE DE PARIS BUTTER	3,80

ADD ON 🍴🍴

GÄNSESTOPFLEBER	50 GRAMM 15,80
3 STÜCK GEBRATENE RIESENGARNELEN	9,80

die Kinderkarte by LORENZ

Das Kindermenü

1 Glas Himbeersaft!
(Himbeersirup mit Leitungswasser)
1 Hauptspeise nach Wahl
1 Mampfi-Mix Eisbecher
12,80

ISAR EXPEDITION

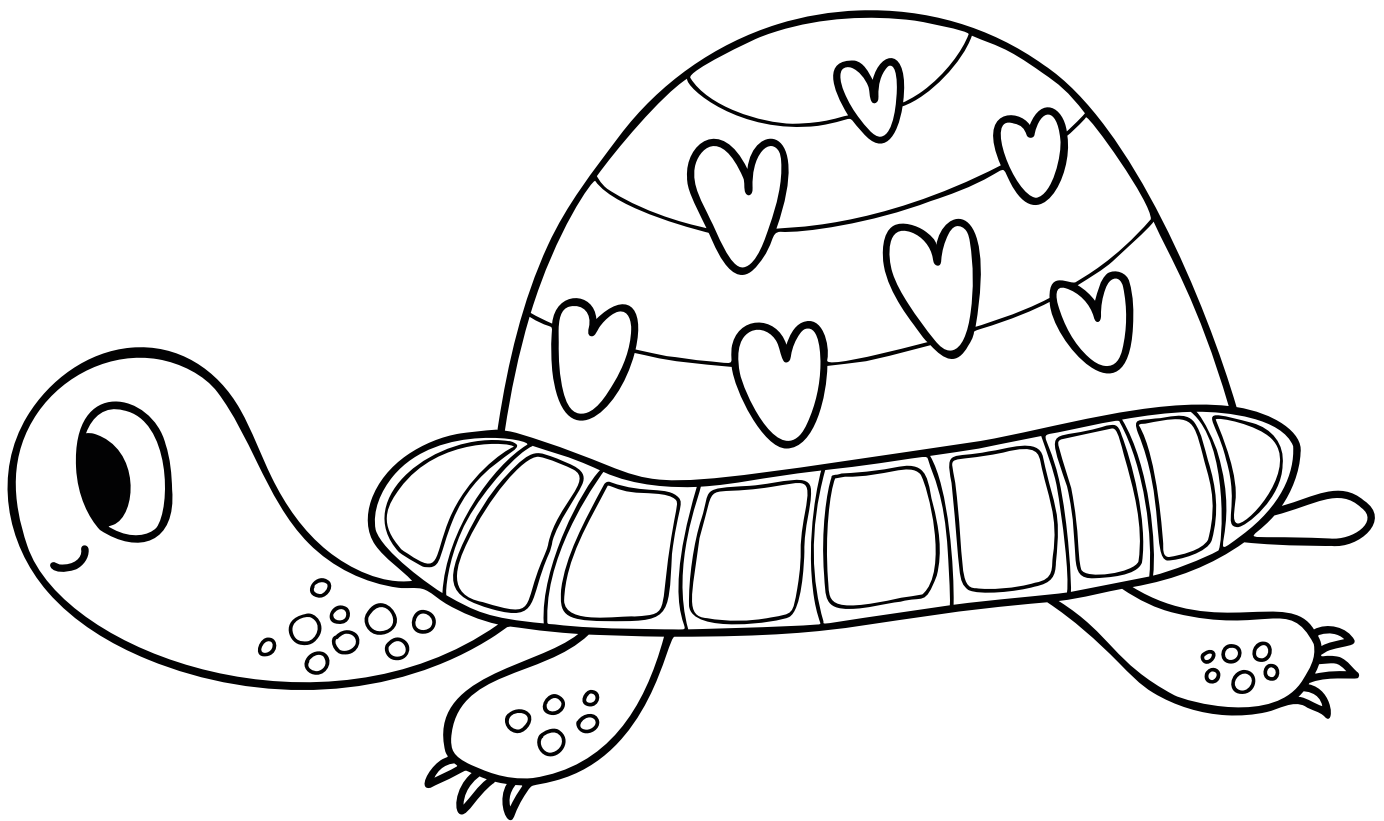
knusprige fischstäbchen // erdäpfelpüree

KARWENDEL ABENTEUER

schnitzel // pommes frites

SUSI UND STROLCHI

nudeln // tomaten sauce oder bolognese



AUSMALEN UND EINE ÜBERRASCHUNG BEKOMMEN

Alle, die brav ausmalen bekommen eine kleine Überraschung von uns!
Auf die Buntstifte, fertig los => viel Freude!