



LINSBERG ASIA
Hotel | Therme | Spa

Herzlich Willkommen im À la carte Restaurant „das Linsberg“

Lassen Sie sich von unseren Kreationen inspirieren -
und gehen Sie mit uns auf eine genussvolle, kulinarische Reise:

Das mit 2 Hauben ausgezeichnete Restaurant „das Linsberg“
vereint die Feinheiten der fernöstlichen Küche mit regionalen Zutaten
und setzt so einen klaren Fokus auf die Fusionsküche:

Unsere Küche verbindet die Raffinesse der gehobenen Gastronomie mit
der Vielfalt asiatischer Aromen.

Wo immer es möglich ist, setzen wir auf hochwertige regionale Produkte.

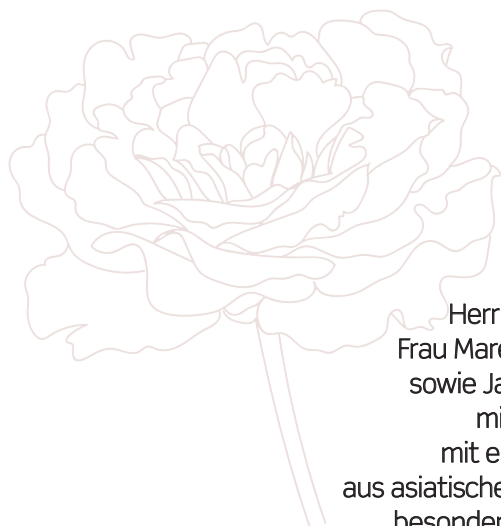
Bei einigen Zutaten greifen wir gezielt auf internationale Spezialitäten
zurück, um unseren asiatischen Fokus authentisch umzusetzen.

Dabei stehen höchste Produktqualität, präzise Techniken und eine kreative
Präsentation im Mittelpunkt -

Jedes Gericht erzählt eine eigene Geschichte und lädt Sie ein,
Ihre Sinne auf eine kulinarische Reise mitzunehmen.

Linsberg Asia, ein Ort der Inspiration, bietet nicht nur ein kulinarisches,
sondern auch ein atmosphärisches Erlebnis, das durch die herzliche
Gastfreundschaft unserer Servicemitarbeiter und Servicemitarbeiterinnen
abgerundet wird:

Genießen Sie feine Speisen oder mehrgängige Menüs, begleitet
mit erlesenen Getränken und korrespondierender Weinauswahl
aus dem In - oder Ausland.



Ihre Gastgeber

Herr Michael Suttner, Küchenchef,
Frau Maren Konjevic, Hotel-Service Leiterin,
sowie Janos Nemeth und Peter Porpaczy
mit ihren Teams laden Sie ein,
mit einer harmonischen Verbindung
aus asiatischer Raffinesse und regionalen Einflüssen
besondere Momente genussvoll zu erleben.

Menüzusammenstellung

Wählen Sie einzelne Gerichte
oder kombinieren Sie diese im Rahmen eines Menüs:

Bei 5 Gängen erhalten Sie 10% Rabatt,
bei 6 Gängen erhalten Sie 15% Rabatt
auf die jeweiligen Einzelpreise.

Gerne können Sie die beiden Menü-Varianten kombinieren.
Für das Gedeck berechnen wir € 4,90 pro Person.

Special

Ausgewählte Käsesorten aus Frankreich
€ 14,80



Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne Auskunft über die Allergene
in den Speisen:

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch (außer
Fischgelatine) | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milch-
erzeugnisse (inklusive Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf
N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie
Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im
Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Menü

Amuse-Bouche

Gebeizte Goldforelle

Brunnenkresse | Auster

O/P/D/M/R/G

€ 34,50

Hummerconsommé

Scampi-Raviolo | Reisrolle

O/P/D/B/A/F/N/C

€ 20,80

Steinbutt

Kohlrabi | Yuzusauce | Taschenkrebsragout

O/P/G/D/A/N/R/B

€ 12,90

Sorbet

O/P

€ 4,70

Rehrücken & Rehherz

Miso-Melanzani | Karamellisierte Zwiebel

O/P/A/G/L/N/F

€ 48,50

Piña-Colada

Kokos | Ananas | Rum

O/P/G/C/A

€ 14,30



Getränkeempfehlung

Sine Vino Verjus Weißer Pfeffer

Verjus, grüner Tee, Estragon, Traube weiß, Stachelbeere, weißer Pfeffer, Brennnessel,
Blütenhonig
0,1l € 6,90

Sparkling Juicy Tea

Verbene-Jasmin-Riesling (BIO)
1/8l € 6,10

NULL BOCK

Komposition aus rassigem Traubensaft der Rebsorte Grüner Veltliner und
ausgewählten Grün- und Kräuterteesorten von Demmers Teehaus
1/8l € 5,70

Sine Vino Verjus Traube Isabella

Uhudler Foxton, Süße, Walderdbeeren, Golden Delicious Apfel, Traube weiß
0,1l € 6,90

Sparkling Juicy Tea

Weißer Tee-Tahiti Vanille-Quitte (BIO)
1/8l € 6,10

Sine Vino Schlehe Rosa Pfeffer

Schlehe, Sauerkirsche, Trockenobst, Orangenzeste, leichte Schärfe
durch rosa Pfeffer, Wermut
0,1l € 6,90

beSonder Aronia-Ingwer

Aroniabeere, Mate, Ingwer, Traube
1/8l € 4,90



Menü vegetarisch

Amuse-Bouche

Marinierter Ziegenfeta mit Limette & Shiso
Balsamico-Sesam-Eis · Yuzu-Meerrettich
O/P/G/L/N/A/F/M
€ 19,20

Japanische Steinpilzsuppe - „Kinoko no Umami“ (vegan)
きのこのうまみ
O/P/A/F/L/N
€ 15,60

Buchweizen & Mango (vegan)
Kafirlimette | gerösteter Buchweizen
O/P/N/A/F
€ 14,70

Sorbet (vegan)
O/P
€ 4,70

Fenchel · Stangensellerie · Granatapfel (vegan)
Oliven & Miso
O/P/L/A/F/M
€ 39,80

Kokos · Brombeere · Rosmarin · Limette
O/P/H/A/F/L
€ 13,50

