

Herzlich Willkommen!

Lino's *Restaurant*

Klein. Fein. Persönlich.

So kann man knapp Philosophie und Konzept des Lino´s beschreiben.
Wir legen Wert auf hochwertige, frische Zutaten für unsere internationale Speisenauswahl,
sowie auf persönlichen und stilvollen Service.

Wenn Sie sich im Lino´s „wie zuhause“ fühlen,
haben wir Ihre und unsere Vorstellungen erfüllt und freuen uns auf ein Wiedersehen!



Mirko Peichl

Die Küche ist sein Reich. Stets von neuen
Geschmackskombinationen inspiriert, zaubert er dort für Sie
aus markt- und fangfrischen Zutaten mit handwerklichem
Können internationale kulinarische Genüsse.

Benny Schaefer

Sorgt mit persönlichem Service für
Ihr Wohlergehen im Lino´s.
Ausgesuchte Weine und Spezialitäten unserer Bar, sowie
stilvolle Präsentation sind seit Jahren seine Leidenschaft.

Lino's
Vorspeisen
- die Overture -

Blattsalate vom Markt

mit frischen Früchten und Nüssen
an feiner Vinaigrette

€ 8

mit Hühnerbruststreifen + € 3
mit Rinderfiletstreifen + € 5

Gazpacho „Andaluz“

kalte Gemüsesuppe mit Paprika, Tomate
und Salatgurke,
serviert mit Croûtons
und frischer Petersilie

€ 6

Gambas „Yokohama“

im Reismantel frittiert,
auf Rucola mit Orangensauce
(4 Stück)

€ 8

Caprese

von Büffelmozzarella, Strauchtomaten
und Basilikum,
auf Ruculabett

€ 10

Carpaccio vom Galizischen Rinderfilet

auf Rucola, mit Olivenöl, Parmesanstreifen,
Oliven und Tomaten

€14

Carpaccio vom gekochten Oktopus,
kalt serviert mit Avocado-Erdbeer-Tatar und
Vinaigrette

€ 14



Lino's
Hauptspeisen – Fleisch
- das Intermezzo -

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Marktsalat

€ 15

**Medaillons vom iberischen
Schweinefilet**

serviert mit Pfeffersauce und
Marktgemüse

€ 19

Hähnchen „Marrakesch“
an süßlicher Moscatelsauce
mit Honig-Rosinen-Datteln
an gebratenem Spinat

€ 18

Lino's **Filet (ca. 200 Gr.)**
vom Galizischen Rind
mit Marktgemüse,

wahlweise serviert mit Sauce
Bearnaise, Rotwein-Zwiebel- oder
Pfeffersauce

€ 25



Beilagen: Pommes frites, Kartoffelgratin, Wildreis oder peruanischer Quinoa

Lino's
Hauptspeisen – Fisch
- das Intermezzo -

Gegrillte Filets vom Wolfsbarsch
mit brauner Butter und Marktgemüse

€ 19



Mediterrane Dorade mit „Caponata“
am Stück gegrillt, mit Thymian und
feinen Speckstreifen; dazu „Caponata“
aus weißen Zwiebeln, Zucchini, Fenchel,
Sellerie, Paprika, Honig, Kirschtomaten,
Pinienkernen und Kapern

€ 22

Lino's **Lachsfilet**

bei 45°C sous vide gegart,
mit Safransauce,
serviert mit gebratenem Spinat

€ 19



Seeteufelfilet
mit Parmesankruste
an Erbenspüree

€ 23



Beilagen: Pommes frites, Kartoffelgratin, Wildreis oder peruanischer Quinoa

Lino's
Hauptspeisen – vegetarisch
- das Intermezzo -

Gefüllte „Rosini“ Zucchini
mit Quinoa, Paprika, roter Zwiebel,
Ricotta, Sonnenblumenkerne,
Champignons, Sellerie und Knoblauch,
gratiniert mit Mozzarella

€ 12



Lino's

Hauptspeisen - vegetarisch

- das Intermezzo -

Lino's
Hausgemachte Desserts
- das süsse Finale -

Hausgemachtes Baileyseis
mit Sirup vom Kaffeelikör

€ 5

Hausgemachtes Zitronensorbet
mit Cava und Minze

€ 5



Schokoladentorte
mit flüssigem Kern
an hausgemachtem Eis von
Bourbon Vanille,
mit Fruchtgarnitur und Schlagsahne

€ 6

Trilogie
von selbstgemachtem Eis und Sorbet

Wählen Sie aus:

- Pistazieneis -
- Waldfruchtsorbet -
- Zitronensorbet -
- Tirsamisueis -
- Vanillieis -
- Schwarzes Sesameis -

Hausgemachtes Ingwer Eis
an glasierter Ananas
mit krossen Kokosnussstreifen

€ 7

€ 7



Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in elf kleinen Gängen -

Amuse bouche des Tages

Körbchen vom hausgebackenem gemischtem Brot
dazu Kräuterfrischkäse und Butterrose mit Himalayasalz

Gemischter Blattsalat mit Früchten und Nüssen

Gamba „Yokohama“ im Reismantel, mit Orangensauce

Caprese von Büffelmozzarella, Olivenöl, Strauchtomaten und Basilikum

Gazpacho „Andaluz“, kalte Gemüsesuppe mit Paprika, Tomate und Gurke

Carpaccio vom Oktopus mit Avocado-Erdbeer-Tatar und Vinaigrette

Gegrilltes Filet von der Dorade mit Caponata und gebratenem Spinat

Hausgemachtes Waldfruchtsorbet

Galizisches Rinderfilet (ca 40gr) mit Pfeffersauce
serviert mit Pommes frites und Grillgemüse

Nona's Tiramisu, hausgemacht

€ 35 p.P.

individuelle Änderungen +2€ pro Gang