

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 Ouverture -

Blattsalate vom Markt

mit frischen Früchten und Nüssen
an feiner Vinaigrette

€ 8

mit Hühnerbruststreifen + € 3
mit Rinderfiletstreifen + € 5

Gambas „Yokohama“

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

€ 8

Carpaccio vom Galizischen Rinderfilet
auf Rucola, mit Olivenöl, Parmesanstreifen,
Oliven und Tomaten

€14

Zwiebelsuppe,

nach Art der Pariser Marktfrauen,
mit überbackenem Baguette
und frischer Petersilie

€ 7

Avocado-Himbeersalat

auf Feldsalat
mit Pinienkernen und Ingwerdressing

€ 7

Wachtel,

Supreme und Eier auf Belugalinsen,
serviert auf Feldsalat

€ 10



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 „Ratatouille“

am Stück gegrillt, mit Thymian;
dazu „Ratatouille“
aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
Auberginen, Chili,
serviert mit Spinat

€ 22

Lino's **Lachsfilet**

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

€ 19



Beilagen: Pommes frites, Kartoffelgratin, Wildreis oder peruanischer Quinoa

Lino's
Hauptspeisen – vegetarisch
- das Intermezzo -

Gefüllte „Rossini“ Zucchini
mit Quinoa, Paprika, roter Zwiebel,
Ricotta, Sonnenblumenkernen,
Champignons, Sellerie und Knoblauch,
gratiniert mit Mozzarella;
serviert mit Marktgemüse

€ 12

Süßkartoffel-Mangold-Lasagne
mit Schalotten und Knoblauch,
gratiniert mit Ziegenkäsegouda,
serviert mit Gemüsechips

€ 12



Lino's

Hausgemachte Desserts

- das süsse Finale -

Hausgemachtes Baileyseis
mit Sirup vom Kaffeelikör

€ 5

Lino's **Orangen**

marokkanisch,
mit Zimt und Dattelspalten

€ 5

Hausgemachtes Zitronensorbet
mit Cava und Minze

€ 5

Zitronencreme-Tartelette
mit Ingwer, Schokolade und Erdbeere

€ 7

Trilogie
von selbstgemachtem Eis und Sorbet

Wählen Sie aus:

- Sellerieeis mit Rumrosinen -
- Basilikumsorbet -
- Zitronensorbet -
- Tiramisueis -
- Vanilleeis -
- Schwarzes Sesameis -



€ 7

Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in elf kleinen Gängen -

Amuse bouche des Tages

Körbchen vom gemischten Brot,
mit Mandel-Karotten-Quark und Butterrose mit Himalaya Salz

Avocado-Himbeersalat auf Feldsalat mit Pinienkernen und Ingwerdressing

Carpaccio von violetter Tomate und Erdbeeren, mit Olivenöl beträufelt

Supreme und Ei von der Wachtel, serviert auf Belugalinsen und Feldsalat

Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen
mit überbackenem Baguette und frischer Petersilie

Gamba „Yokohama“ im Reismudelmantel, mit Orangensauce

Bei 45°C sous vide gegartes Lachsfilet, mit Safransauce und gebratenem Spinat

Hausgemachtes Basilikumsorbet

Iberisches Schweinefilet mit Trüffelrahmsauce und Brokkoli-Karotten-Gemüse

Orangen, marokkanische Art, mit Zimt und Dattelspalten

€ 35 p.P.

individuelle Änderungen +2€ pro Gang