

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

Kokos-Honigmelonen-Süppchen
kalt serviert mit frischer Minze

€ 7

Avocado-Himbeersalat
auf Feldsalat
mit Pinienkernen und Ingwerdressing

€ 7

Wachtel,
Supreme und Eier auf Belugalinsen,
serviert auf Feldsalat

€ 10

Caprese
vom Büffelmozzarella,
mit Tomate und Basilikum,
serviert auf Rucola

€ 10



Körbchen von zweierlei hausgebackenem Brot mit Himalayasalz-Butter mit Salsa € 2,20 p.P.

Lino's
Hauptspeisen – Fleisch
- das Intermezzo -

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Marktsalat

€ 15

„Coq au Vin“ mit Hühnchenkeulen
in Rotwein-Sauce mit Schalotten,
Champignons. Dazu Baguette

€ 18

Putenrouladen
gefüllt mit grünem Spargel
aus der Navarra, mit
Zitronenbittersauce und
Knoblauch-Lorbeer-Kartoffeln

€ 19

**Medaillons vom iberischen
Schweinefilet**
serviert mit Pfeffersauce
und Marktgemüse

€ 19

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



Seehecht

Steaks (3 Stück), gegrillt,
serviert mit Petersilien-Pesto und
Ratatouille-Gemüse

€ 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 Baileys-Eis
mit Sirup vom Kaffeelikör

€ 5

Hausgemachtes Zitronensorbet
mit Cava und Minze

€ 5

Lino's **Orangen**

marokkanisch,
mit Zimt und Dattelspalten

€ 5

Trilogie

von selbstgemachtem Eis und Sorbet

Wählen Sie aus:

- Kirsch Apfel Eis -
- Basilikumsorbet -
- Zitronensorbet -
- Vanilleeis -
- Schokoladeneis -
- Waldfruchtsorbet -

€ 7



Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in elf kleinen Gängen -

Amuse bouche des Tages

Körbchen vom gemischten Brot,
mit Guacamole und Butterrose mit Himalaya Salz

Avocado-Himbeersalat auf Feldsalat mit Pinienkernen und Ingwerdressing

Caprese vom Büffelmozzarella, mit Tomate und Basilikum, serviert auf Rucola

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

Kaltes Kokos-Honigmelonen-Süppchen, mit frischer Minze

Gamba „Yokohama“ im Reismantel, mit Orangensauce

Steak vom Seehecht, gegrillt, serviert mit Petersilien-Pesto und Ratatouille-Gemüse

Hausgemachtes Dattel-Meerrettich-Eis

Iberisches Schweinefilet, mit Pfeffersauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Orangen, marokkanische Art, mit Zimt und Dattelspalten

€ 35 p.P.

individuelle Änderungen +2€ pro Gang