

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.

Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in elf kleinen Gängen -

Amuse bouche des Tages

Köbchen vom gemischten Brot,
dazu Guacamole und Butterrose mit Himalaya Salz

Chicorée-Salat mit Birnen und Roquefort-Feigen

Raviolo gefüllt mit Wachtelfleisch und Spinat, an Rucola, Parmesan und Nuss-Butter

Consomé vom galizischen Rind mit Flädle

Jakobsmuschel mit Wakame-Salat

Garnelen, gegrillt, mit thailändischem Dip

Seeteufel, an Olivenöl mit Petersilie und Zitrone

Hausgemachtes Sorbet vom Granatapfel

Galizisches Rinderfilet mit Sauce Bearnaise und Gemüse

Orangen-Gelee mit Cointreau-Sahne

€ 45 p.P.

individuelle Änderungen +5€ pro Gang

Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in sechs Gängen -

Amuse bouche des Tages

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

Chicorée-Salat mit Birnen und Roquefort-Feigen

Ravioli gefüllt mit Wachtelfleisch und Spinat an Rucola, Parmesan und Nuss-Butter

Galizisches Rinderfilet mit Sauce Bearnaise und Gemüse

Orangen-Gelee mit Cointreau-Sahne

€ 35 p.P.

individuelle Änderungen +5€ pro Gang