LINSBERG ASIA
Hotel | Therme | Spa

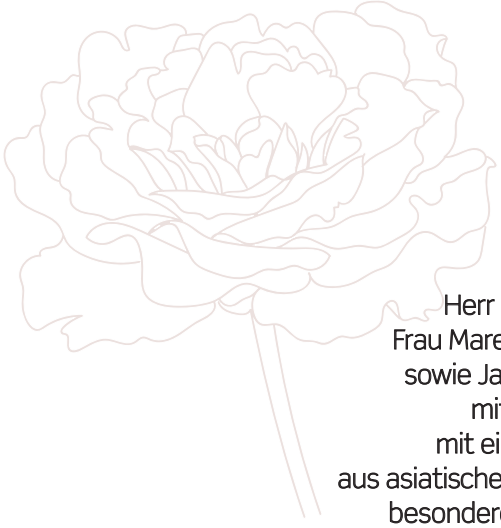
Herzlich Willkommen im À la carte Restaurant „das Linsberg“

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.

Menü

Amuse-Bouche

HAMACHI SASHIMI
Auster | Daikon Rettich | Yuzu
A / C / D / F / O / P / R
€ 11,80

MISOSHIRU
Krustentier | Tofu | Wakame
A / B / D / F / O / P
€ 32,20

STEINBUTT
Linsen | Curry | Zitronengras
A / C / D / G / L / O / P
€ 33,70

FROZEN ZITRUS (vegetarisch)
Wodka-Limoncello-Schaum
C / O / P
€ 5,10

MIÉRAL-TAUBE
Geräucherte Rote Rübe | Umeboshi | Entenleber | Cassis Beeren
A / F / G / L / N / O / P
€ 37,60

GÂTEAU VON VALRHONA SCHOKOLADE (vegetarisch)
Exotic Fruits | Guave
A / C / G / H / O / P
€ 19,40



Getränkeempfehlung

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

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

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



Menü vegetarisch

Amuse-Bouche

MAISPUDDING
Kopfsalat-Dashi -Velouté | Eierschwammerl | Shisoöl
G / O / P
€ 19,70

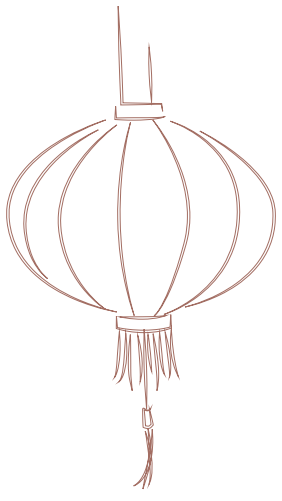
KLARE WALDPILZ DASHI
Pilze | Shiro Miso
A / F / G / O / P
€ 21,70

WALDPILZE
Confierter Lauch | Raps | Griechisches Joghurt
C / G / L / O / P
€ 29,00

FROZEN ZITRUS
Wodka-Limoncello-Schaum
C / O / P
€ 5,10

DAHI MELANZANI
Kräutersalat | Curry Öl | Imli Miso | Quinoa
F / G / L / M / N / O / P
€ 32,80

TROPICS OF ASIA
Pandan | Tropical Fruits | Cheesecake
A / G / H / O / P
€ 17,40



Getränkeempfehlung

Piper Heidesieck Extra Brut Essential
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, (Gold Medaille / Mondus Vini)
0,1l € 11,50

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

Cloudy Bay
Sauvignon Blanc, Neuseeland 2024
1/8l € 12,-

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

Château de Pressar
Grand Cru Classé, Frankreich 2017
1/8l € 13,40

Luis Michel & Fils
Chablis, Frankreich 2023
1/8l € 10,30

Pinot Noir Siglos
Gsellmann, Burgenland 2021
1/8l € 10,80



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 Milcherzeugnisse (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.