

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 Porpaczny
mit ihren Teams laden Sie ein,
mit einer harmonischen Verbindung
aus asiatischer Raffinesse und regionalen Einflüssen
besondere Momente genussvoll zu erleben.

Menü

Amuse-Bouche

Königskrabbe

Hamachi | Thai Mousse

O/P/G/F/B/D/A/L/C/N

€ 26,00



Tom Yum - Argentinische Rot-Garnele

Pak Choi | Erdnuss

O/P/E/B/A/D

€ 10,90

Kagoshima Wagyu Tempura-Style

Gänseleber | Pommes Sofflés

O/P/L/G/A/F/M/C

€ 16,60

Sorbet

€ 4,70

Medium gebratener Rinderrücken

Lacuh | Ponzu | Petersilwurzel

O/P/G/L/A/M/F

€ 39,40

Erdbeer | Ananas | Kokos | Granatapfel

G/D

€ 11,60

Getränkeempfehlung

Sine Vino Verjus Weißer Pfeffer

Verjus, grüner Tee, Estragon, Traube weiß, Stachelbeere, weißer Pfeffer, Brennnessel, Blütenhonig
0,1l € 6,90

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

Sine Vino Verjus Traube Isabella

Uhudler Foxton, Süße, Walderdbeeren, Golden Delicious Apfel, Traube weiß
0,1l € 6,90

Sparkling Juicy Tea

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

Sine Vino Schlehe Rosa Pfeffer

Schlehe, Sauerkirsche, Trockenobst, Orangenzeste, leichte Schärfe durch rosa Pfeffer, Wermut
0,1l € 6,90

beSonder Aronia-Ingwer

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

Menü vegetarisch

Amuse-Bouche

BAO Rhabarber (vegan)

Physalis | Kohlrabi-Miso-Creme | vegane Sardellen

O/P/A/F/L/N

€ 22,40

Asiatisch inspirierte Spargelconsommé

Yuzu | Nori

O/P/G/N/L

€ 10,00

Curry Suppe (vegan)

Salicorn | Paprika | Kochbanane

O/P/F/A/L

€ 14,80

Sorbet

€ 4,70

Geschmorter Fenchel (vegan)

Stangensellerie | Granatapfel | Oliven&Miso

O/P/M/L/A

€ 32,40

Kokos | Marille | Ingwer | Pandan

C/G/A

€ 11,30

Getränkeempfehlung

Sine Vino Verjus Weißer Pfeffer

Verjus, grüner Tee, Estragon, Traube weiß, Stachelbeere, weißer Pfeffer, Brennnessel, Blütenhonig
0,1l € 6,90

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

Sine Vino Verjus Traube Isabella

Uhudler Foxton, Süße, Walderdbeeren, Golden Delicious Apfel, Traube weiß
0,1l € 6,90

Sparkling Juicy Tea

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

Sine Vino Schlehe Rosa Pfeffer

Schlehe, Sauerkirsche, Trockenobst, Orangenzeste, leichte Schärfe durch rosa Pfeffer, Wermut
0,1l € 6,90

beSonder Aronia-Ingwer

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

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: (Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch, Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere).

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.