

---

**Herzlich willkommen!**

---



  
**CUISINNO**

---

*„Gemeinsam mit meinem Team liegt unser Anspruch darin, saisonale Produkte von bester Qualität aus unserer Region zu raffinierten Gerichten zu kombinieren. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und deren liebevolle Zubereitung möchte ich sicherstellen, dass Ihr Besuch im Cuisino Linz auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.“*

*Andreas Zika - Küchenchef*

## Aperitifs & Pre-Dinner Cocktails

<b>CAMPARI &amp; SODA</b>	0,2l	<b>5,5</b>
<b>CAMPARI &amp; ORANGE</b>	0,2l	<b>7,5</b>
<b>CYNAR &amp; SODA</b>	0,2l	<b>5,5</b>
<b>ROSE SPUMANTE PROSECCO „MOTIVO“</b>	0,1l	<b>3,9</b>
<b>PROSECCO SUPERIORE CANELLA</b>	0,1l	<b>3,9</b>
<b>SHERRY FINO „JARANA“ EMILIO LUSTAU</b>	5 cl	<b>4,9</b>
<b>LATE BOTTLED VINTAGE PORT TAYLOR'S</b>	5 cl	<b>5,5</b>
<b>LA QUINTINYE VERMOUTH EXTRA DRY</b>	5 cl	<b>4,5</b>
<b>LA QUINTINYE VERMOUTH ROUGE</b>	5 cl	<b>4,5</b>
<b>DRY MARTINI APERITIF COCKTAIL</b>		
Blue Gin   Noilly Prat Vermouth   Olive	2 cl	<b>3,9</b>
<b>GIMLET</b>		
Blue Gin   Rose's Lime Juice   Limettensaft	0,1l	<b>9,5</b>



## Dinner & Casino Cocktails

<b>SLOEBERRY BLUE GIN &amp; SCHWEPES TONIC</b>	0,2l	<b>9,5</b>
<b>WODKA MARTINI COCKTAIL</b>	0,1l	<b>9,5</b>
Wodka Noilly Prat   Olive		
<b>NEGRONI</b>	0,2l	<b>9,5</b>
Blue Gin   Martini Rosso Campari		

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBI, II Nr. 175/2014.

## Dinner & Casino

### MENÜ ROUGE

**BIO LACHS „RAUCHIG“**  
Junge Erbsencreme  
Kren | Kaviar ADGLO

**KLEINER WIENER  
SUPPENTOPF**  
ACGHL

**SCHWEINSFILET  
& IBERICO RIBS**  
Eierschwammerl  
Kartoffelcreme ACGLO

**ERDBEER-MINZ „JELLY“**  
Valrhona Schoko | Vanille ACGHO

### MENÜ NOIR

**BEEF & EIER-  
SCHWAMMERL TARTARE**  
Crème Fraîche | Petersilie ACGLMO

**BACHKRESSE SCHAUM**  
Knuspriges Brot  
Fondue-Garnele DGHL

**BRANZINOFILET**  
Calamaretti-Risotto  
Bouillabaisse-Schaum ACDGLO

**MARILLE HEISS-KALT**  
Topfen | Krokant ACGHO

### MENÜ VERT

**STUNDENEI**  
Sommertrüffel | Erdäpfel-  
Espuma | Kräutersalat AGHLO

**CONSOMMÉ  
DE LEGUMES**  
Crudités LO

**RISOTTO POMODORI**  
Buffalino | Pesto  
Granaflocken ACGHO

**DESSERT ROUGE ODER NOIR**  
nach Wahl

à la carte Menü pro Person 52 | Gedeck pro Person 2,9

Wir bieten Ihnen gerne anstelle des Desserts einen Cocktail an unserer Casino Bar an.  
Die zur Auswahl stehenden Dinner & Casino Cocktails finden Sie auf Seite 1.

## Weinempfehlung

	1/8 l	0,75 l
<b>GELBER MUSKATELLER FEDERSPIEL HARTBERG 2018</b>	<b>4,9</b>	<b>29</b>
FJ Gritsch   Spitz   Wachau aromatisch   exotische Frucht   anregende Säure		
<b>GRÜNER VELTLINER KAMMERN 2018</b>	<b>5</b>	<b>30</b>
Johannes Hirsch   Kammern   Kamptal reife Frucht   elegante, zarte Veltlinerwürze   tabakig		
<b>PINOT BLANC LEITHABERG DAC 2014</b>	<b>6,5</b>	<b>39</b>
Fam. Prieler   Schützen   Neusiedlersee-Hügelland würzige Aromatik   Kräuter & Kernobst   fruchtbetont		
<b>ROTGIPFLER AUSLESE 2016</b>	<b>3,3</b>	<b>26</b>
Johanneshof Reinisch   Tattendorf   Thermenregion reife Mandarine & Ananas   saftige, süße Exotik		

## Weinbegleitung

**3 WEINE  
INKL. 1 FLASCHE  
RÖMERQUELLE  
MINERALWASSER 19**

Unser Sommelier empfiehlt  
die korrespondierenden  
Weine zu Ihrem Dinner &  
Casino Menü.



## Vorspeisen

<b>MÜHLVIERTLER SALATSCHÜSSEL</b>	<b>9,9</b>
gemischte Blattsalate   Dressing nach Wahl	
mit 3 Stk. Garnelen	<b>+9</b>
mit 120g Rindsfiletspitzen	<b>+9</b>
mit 120g Hühnerbruststreifen	<b>+7</b>
<b>BIO LACHS „RAUCHIG“</b>	<b>13,5</b>
Junge Erbsencreme   Kren   Kaviar ADGLO	
<b>BEEF &amp; EIERSCHWAMMERL TARTARE</b>	<b>13,5</b>
Crème Fraîche   Petersilie ACGLMO	
<b>STUNDENEI</b> 	<b>11</b>
Sommertrüffel   Erdäpfel-Espuma   Kräutersalat AGHLO	

## Hauptspeisen

<b>BRANZINOFILET</b>	<b>26</b>
Calamaretti-Risotto   Bouillabaisse-Schaum ACDGLO	
<b>SCHWEINSFILET &amp; IBERICO RIBS</b>	<b>25</b>
Eierschwammerl   Kartoffelcreme ACGLO	
<b>RISOTTO POMODORI</b>	<b>19</b>
Buffalino   Pesto   Granaflocken ACGHO	

## Cuisino Klassiker

<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b>	klein	<b>19,9</b>
Erdäpfel-Vogerlsalat   Preiselbeeren ABCDGLMOP	groß	<b>22,9</b>
<b>SURF &amp; TURF</b>		<b>29,5</b>
150g Rinderfilet & 2 Stk. Riesengarnelen Gemüse   Kräuterbutter   Steakpommes ABCDGLMOP		
<b>RINDERFILETSPITZEN AN RAHMSAUCE</b>		<b>19,9</b>
Gnocchi ACGLMO		
<b>RINDERFILET</b>	klein (170g)	<b>25,9</b>
Rosmarin-Kartoffeln   Lauch   Sellerie	groß (220g)	<b>29,9</b>
Balsamico-Schalotten ACGLOP		
<b>KALBSRAHMGULASCH</b>		<b>19</b>
Kräuterspätzle ACGLMO		

## Suppen

<b>CONSOMMÉ DE LEGUMES</b>	<b>6,5</b>
Crudités LO	
<b>BACHKRESSE SCHAUM</b>	<b>6,5</b>
knuspriges Brot Fondue-Garnele DGHL	
<b>KLEINER WIENER SUPPENTOPF</b>	<b>6,5</b>
„klassische Spezialität“ ACGHL	
<b>RINDSUPPE</b>	<b>4,5</b>
Grießnockerl	



Schwammerlzeit

## Gedeck

<b>HANDGEMACHTES BRANDL BROT</b>	<b>2,9</b>
vier Sorten Brot & geschlagene Buttervariationen A	

Tag für Tag direkt aus der Backstube des Linzer Traditionsbetriebs Brandl. In einzigartiger Kombination werden dort nur hochwertigste Zutaten aus der Region nach alter Familienrezeptur nach wie vor ausschließlich in Handarbeit zu feinstem Brot & Gebäck veredelt.

<b>BEILAGEN BLATTSALAT</b>	<b>4,5</b>
<b>ERDÄPFEL-VOGERLSALAT</b> CEFHLMN	<b>5,5</b>

## Desserts

<b>ERDBEER-MINZ „JELLY“</b> Valrhona Schoko   Vanille ACGHO	9
<b>MARILLE HEISS-KALT</b> Topfen   Krokant ACGHO	9
<b>VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS</b> 3 Kugeln nach Wahl - Sorten nach Verfügbarkeit	8,5
<b>POWIDLTASCHERL MIT NUSSBUTTERBRÖSEL</b> Zwetschkenröster & -sorbet ACGH	7,9

### Nichts geht über...

<b>PALATSCHINKEN (20-30 MIN.)</b> 2 Stk. mit Marmelade gefüllt ACGO	6,9
mit hausgemachtem Sorbet - pro Kugel	+2,5
<b>KAISERSCHMARRN (20-30 MIN.)</b> mit Zwetschkenröster ACGOP	10,9

## Käse

<b>AUSWAHL</b>	klein 9,5
<b>HEIMISCHER KÄSESORTEN</b> 🌀	groß 12,5
schwarze Walnüsse Chutney   Trauben go	

### Slow Food 🌀 & Cuisino

Cuisino Linz ist stolzer Slow Food Pate der **Premiumkäserei Pranz** in St. Georgen und bietet regelmäßig Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten aus nachhaltiger Produktion.

## Heißgetränke

<b>KLEINER BRAUNER</b>	2,8
<b>GROSSER BRAUNER</b>	3,6
<b>VERLÄNGERTER</b>	3,1
<b>CAPPUCCINO</b> mit Milchschaum	3,8
mit Schlagobers	4,1
<b>TEEKANNE SELECTION</b>	3,6
Darjeeling   Royal Assam Earl Grey   Grüner Tee Sencha Morgenblüte Pfefferminze   Kamille Früchtetee Auslese Blutorange   Morgenkräuter Vitalkräuter   Rooibos Vanilla	

## Zum Abschluss

<b>Brandstatt - Hansi</b>	2 cl	<b>Gölles</b>	2 cl
<b>Reisetbauer jun.</b>		<b>ALTE ZWETSCHKE</b>	5,9
<b>MARILLE</b>	4,1	<b>HERZKIRSCHKE</b>	5,9
<b>BIRNE</b>	4,1	<b>Guglhof</b>	
<b>HASELNUSS</b>	4,1	<b>WALDHIMBEERBRAND</b>	
<b>Reisetbauer</b>		„RESERVE“	7
<b>APFELBRAND</b>		<b>Grappe</b>	
IM EICHENFASS	5,6	<b>BOCCHINO „SIGILLO NERO“</b>	4,1
<b>WILLIAMS</b>	5,9	<b>NONINO TRADIZIONE 41°</b>	4,1
<b>ROTER WILLIAMS</b>	5,9	<b>NONINO CHARDONNAY</b>	5,5
<b>KAROTTENBRAND</b>	6,5	<b>PO DI POLI „MORBIDA“</b>	4,1
<b>VOGELBEERE</b>	11	<b>SARPA DI POLI BARRIQUE</b>	5,5
<b>ROSENMARILLE</b>		<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b>	
„JEUNES RESTAURA- TEURS D'EUROPE“	16	CASTEL GIOCONDO	5,9
<b>ELSBEERE</b>	22	<b>RISERVA</b>	
<b>Holzapfel</b>		<b>CARLO BOCCHINO</b>	9,9
<b>MARILLENBRAND</b>	5,9		



## Regional genial

### Hirschvogel

<b>APFELSAFT RUBINETTE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFELSAFT JONAGOLD</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFELSAFT COX ORANGE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-WEICHSELSAFT</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-HOLLER</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-QUITTE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-ROTE RÜBE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-KAROTTE-ORANGE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>
<b>APFEL-KAROTTE</b>	0,25 l	<b>3,6</b>

Wilfried Hirschvogel produziert  
100% natürliche Fruchtsäfte  
mit Äpfeln von den Streuobstwiesen  
rund um Kirchberg-Thening.

## Biere

### vom Fass

<b>ZIPFER URTYP</b>	0,2 l	<b>3,2</b>
Spitzensorte der Brauerei Zipf mit feinherber Hopfennote	0,3 l	<b>3,7</b>

### GÖSSER

<b>STIFTS-ZWICKL HELL</b>	0,3 l	<b>3,8</b>
naturtrüb, fruchtig & mild		

<b>GÖSSER LIMETTEN RADLER</b>	0,3 l	<b>3,7</b>
-------------------------------	-------	------------

### aus der Flasche

<b>RIEDER HELLE WEISSE</b>	0,5 l	<b>4,8</b>
eines der besten heimischen Weizenbiere nach altbayrischer Art gebraut - <b>bereits 7x mit der DLG-Goldmedaille prämiert!</b>		

<b>ZIPFER ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	<b>3,7</b>
---------------------------	--------	------------

## Mineralwasser & Säfte

<b>RÖMERQUELLE</b>	0,33 l	<b>3,3</b>
prickelnd   still	0,75 l	<b>6,9</b>
<b>RAUCH FRUCHTSÄFTE</b>	0,2 l	<b>3,3</b>
Apfel		
Orange		
Erdbeere		
Marille		
Mango		
Multivitamin		
Johannisbeere		
<b>RAUCH TOMATENSAFT</b>	0,2 l	<b>3,4</b>
<b>FRUCHTSAFT GESPRITZT</b>	0,3 l	<b>3,6</b>
mit Soda	0,5 l	<b>4,1</b>
<b>FRUCHTSAFT GESPRITZT</b>	0,3 l	<b>3,4</b>
mit Wasser	0,5 l	<b>3,5</b>

## Limonaden & Energy Drinks

<b>FANTA</b>	0,33 l	<b>3,5</b>
<b>ALMDUDLER</b>	0,35 l	<b>3,5</b>
<b>COCA-COLA</b>	0,33 l	<b>3,5</b>
Regular   Zero   Light		
<b>RED BULL SIMPLY COLA</b>	0,33 l	<b>4,5</b>
<b>RED BULL</b>	0,33 l	<b>4,5</b>
Regular   Zero   Sugarfree		



## Spritziges

	1/4 l
<b>SPRITZER</b>	<b>3,6</b>
weiß   rot	
<b>SPRITZER SÜSS</b>	<b>3,9</b>
Weißwein   Almdudler	
<b>PINK GRAPEFRUIT SPRITZER</b>	<b>5,8</b>
Spritzer weiß   Monin Grapefruit	
<b>APEROL SPRITZER</b>	<b>5,5</b>
Weißwein   Aperol   Soda	
<b>LILLET SPRITZ</b>	<b>5,8</b>
Lillet Blanc   Holunderblütensirup Soda   Limette	

## Offene Weine

### Weiß

1/8 l

<b>GRÜNER VELTLINER TERRASSEN</b>	<b>4</b>
Jurtschitsch   Langenlois   Kamptal	
<b>GRÜNER VELTLINER KAMMERN</b>	<b>5</b>
Hirsch   Kammern   Kamptal	
<b>WELSCHRIESLING DAC</b>	<b>4,2</b>
J&A Skiringer   Eichberg   Südsteiermark	
<b>RIESLING VON DEN TERRASSEN</b>	<b>4,1</b>
Undhof Salomon   Krems-Stein   Kremstal	
<b>GELBER MUSKATELLER FEDERSPIEL</b>	<b>4,9</b>
Gritsch - Domäne Hartberg   Spitz   Wachau	
<b>ROTGIPFLER &amp; ZIERFANDLER GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION</b>	<b>4</b>
Johanneshof Reinisch   Tattendorf Thermenregion	

### Rosé

1/8 l

<b>ROSÉ VOM ZWIEGELT &amp; PINOT NOIR</b>	<b>4,1</b>
Fred Loimer   Langenlois   Kamptal	

### Rot

<b>ZWIEGELT ANDAU</b>	<b>4,3</b>
Winzerkeller Andau   Andau Neusiedlersee-Seewinkel	
<b>BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN</b>	<b>4,4</b>
Paul Achs   Gols   Neusiedlersee-Seewinkel	
<b>CUVÉE NEUBERG (BF ME ZW)</b>	<b>5,5</b>
Philipp Grassl   Göttlesbrunn   Carnuntum	
<b>MERLOT</b>	<b>4,8</b>
Malteser Ritterorden   Mailberg   Weinviertel	

---

# Allergeninformation

---

Unter Berücksichtigung der Allergen-informationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebs- & Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie