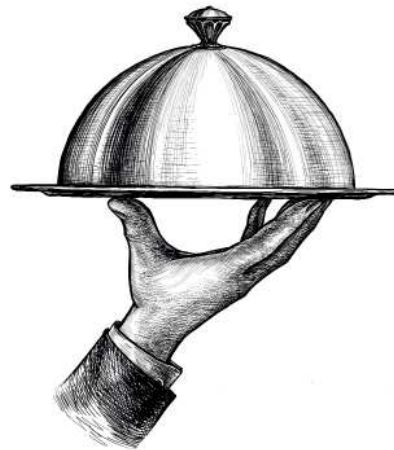

Herzlich willkommen!



CUISINO

„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

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



Dinner & Casino Cocktails

SLOEBERRY BLUE GIN & SCHWEPPE'S TONIC	0,2 l	9,5
WODKA MARTINI COCKTAIL o	0,1 l	9,5
Wodka Noilly Prat Olive		
NEGRONI o	0,2 l	9,5
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

GOLDFORELLE „AT ITS BEST“

Carpaccio | Tartare | Kaviar
ACDGLO

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND

Kalbsleberpofesen
Gemüsewurzeln ACGHL

MAISHENDERL SOUS VIDE „HAXERL/BRUST“

Mais gelb-weiß | Chili GLO

BAUERNZWETSCHKENKNÖDEL

Krokant-Nussbrösel
Rum-Rahmeis ACGHO

MENÜ NOIR

VITELLO TONNATO „KLASSISCH-MODERN“

Kalbsrücken rosa
Sushi Tuna ACFGMO

LEICHTER KRENSCHAUM

Speckkrusteln | Gemüse
Croûtons ACDGLO

ZANDER „SZEGEDINER“

Spitzkraut | roter Spitzpaprika
Püree DGLMO

ZITRONENTARTE

Knusper-Crumble
Beerenröster ACGHO

MENÜ VERT

VEGI SUSHI & MAKI

Mediterran | Soja
Sesam | Wasabi ACFGMO

PETERSILIENWURZEL & -BLATT

Creme & Schaum
Sauerteig-Croûtons ACGLO

HOKKAIDO QUICHE

geräucherter Ricotta
Kürbiskerne | Pignoli
ACGLO

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

ROTGIPFLER & ZIERFANDLER	1/8 l	0,75 l
GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION	4	24
Johanneshof Reinisch Tattendorf Thermenregion o füllig & kraftvoll würzig sanfte Fruchtsüße		
PINOT BLANC LEITHABERG DAC	6,5	39
Fam. Prieler Schützen Neusiedlersee-Hügelland o würzige Aromatik Kräuter & Kernobst fruchtbetont		
RIESLING FEDERSPIEL KLAUS	6,5	39
Jamek Joching Wachau o Blüten- & Steinobstaromatik lebendige Struktur		
ROTGIPFLER AUSLESE o	1/16 l	0,375 l
	3,3	26
Johanneshof Reinisch Tattendorf Thermenregion o reife Mandarine & Ananas saftige, süße Exotik		

Weinbegleitung

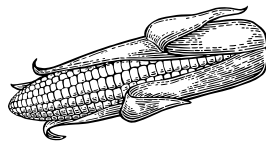
**3 WEINE
INKL. 1 FLASCHE 0,33L
RÖMERQUELLE o 19**

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



Suppen

- PETERSILIENWURZEL & -BLATT**  **7**
 Creme & Schaum
 Sauerteig-Croûtons ACGLO
- KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND** **6,5**
 Kalbsleberpofesen
 Gemüswurzeln ACGHL
- LEICHTER KRENSCHAUM** **7**
 Speckkrusteln | Gemüse
 Croûtons ACGO
- RINDSUPPE** **4,5**
 Grießnockerl ACGLM





Gedeck

- HANDGEMACHTES BRANDL BROT** **2,9**
 vier Sorten Brot
 & geschlagene
 Buttervariationen AG

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.

- BEILAGEN
BLATTSALAT** **4,5**
- ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT** HLMO **4,5**

Vorspeisen

- MÜHLVIERTLER SALATSCHÜSSEL**  **9,9**
 gemischte Blattsalate | Dressing nach Wahl
 mit 3 Stk. Garnelen B **+9**
 mit 140g Rindsfiletspitzen **+9**
 mit 140g Hühnerbruststreifen **+7**
- GOLDFORELLE „AT ITS BEST“** **13**
 Carpaccio | Tartare | Kaviar ACDGLO
- VITELLO TONNATO „KLASSISCH-MODERN“** **15**
 Kalbstafelspitz rosa | Sushi Tuna ACDGLNO
- VEGI SUSHI & MAKI**  **14**
 Mediterran | Soja | Sesam | Wasabi ACFGMO

Hauptspeisen

- ZANDER „SZEGEDINER“** **26**
 Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree DGLO
- MAISHENDERL SOUS VIDE GEGART** **23**
 Mais gelb-weiß | Chili GLO
- HOKKAIDO QUICHE**  **19**
 geräucherter Ricotta | Kürbiskerne | Pignoli ACGLO

Cuisino Klassiker

- WIENER KALBSSCHNITZEL** klein **19,9**
 Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren ACGLMOP groß **22,9**
- SURF & TURF** **29,5**
 170g Rinderfilet & 2 Stk. Riesengarnelen
 Gemüse | Kräuterbutter | Steakpomes BGLMO
- RINDERFILETSPITZEN AN RAHMSAUCE** **19,9**
 Gnocchi ACGLMO
- RINDERFILET** klein (170g) **25,9**
 Rosmarin-Kartoffeln | Lauch | Sellerie groß (220g) **29,9**
 Balsamico-Schalotten ACGLOP

Desserts

BAUERNZWETSCHKENKNÖDEL 9
Krokant-Nussbrösel | Rum-Rahmeis ACGHO

ZITRONENTARTE 9
Knusper-Crumble | Beerenröster ACGHO

VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS 7,5
3 Kugeln nach Wahl - Sorten nach Verfügbarkeit

POWIDLTASCHERL MIT NUSSBUTTERBRÖSEL 9
Zwetschkenröster | hausgemachtes Sorbet ACGH

Nichts geht über...

PALATSCHINKEN (20-30 MIN.) 6,9
2 Stk. mit Marmelade gefüllt ACGO

mit hausgemachtem Sorbet - pro Kugel +2,5

KAISERSCHMARRN (20-30 MIN.) 10,9
mit Zwetschkenröster ACGOP

Käse

AUSWAHL klein 9,5
HEIMISCHER groß 12,5
KÄSESORTEN 🌀
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

KLEINER BRAUNER G 2,8

GROSSER BRAUNER G 3,6

VERLÄNGERTER G 3,1

CAPPUCCINO
mit Milchschaum G 3,8
mit Schlagobers G 4,1

TEEKANNE SELECTION 3,6

Darjeeling | Royal Assam
Earl Grey | Grüner Tee
Sencha Morgenblüte
Pfefferminze | Kamille
Früchtetee Auslese
Blutorange | Morgenkräuter
Vitalkräuter | Rooibos Vanilla

Zum Abschluss

Brandstatt - Hansi 2 cl
Reisetbauer jun.
MARILLE 4,1
BIRNE 4,1
HASELNUSS 4,1

Reisetbauer
APFELBRAND
IM EICHENFASS 5,6
WILLIAMS 5,9
ROTER WILLIAMS 5,9
KAROTTENBRAND 6,5
VOGELBEERE 11
ROSENMARILLE
„JEUNES RESTAURA-
TEURS D'EUROPE“ 16
ELSBEERE 22

Holzapfel
MARILLENBRAND 5,9

Gölles 2 cl
ALTE ZWETSCHKE 5,9
HERZKIRSCHKE 5,9

Guglhof
WALDHIMBEERBRAND
„RESERVE“ 7

Grappe
BOCCHINO „SIGILLO NERO“ 4,1
NONINO TRADIZIONE 41° 4,1
NONINO CHARDONNAY 5,5
PO DI POLI „MORBIDA“ 4,1
SARPA DI POLI BARRIQUE 5,5
BRUNELLO DI MONTALCINO
CASTEL GIOCONDO 5,9
RISERVA
CARLO BOCCHINO 9,9



Regional genial

Hirschvogel

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

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

Biere

vom Fass

ZIPFER URTYP	0,2 l	3,2
Spitzensorte der Brauerei Zipf mit feinherber Hopfennote A	0,3 l	3,7

GÖSSER

STIFTS-ZWICKL HELL	0,3 l	3,8
naturtrüb, fruchtig & mild A		

GÖSSER LIMETTEN RADLER A	0,3 l	3,7
---------------------------------	-------	------------

aus der Flasche

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

ZIPFER ALKOHOLFREI A	0,33 l	3,7
-----------------------------	--------	------------

Mineralwasser & Säfte

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

Limonaden & Energy Drinks

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



Spritziges

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

Offene Weine

Weiß

1/8 l

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

Rosé

1/8 l

ROSÉ VOM ZWIEGELT & PINOT NOIR Fred Loimer Langenlois Kamptal o	4,1
---	------------

Rot

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

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 zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.