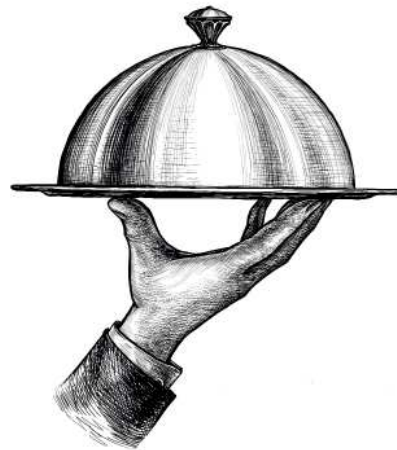


---

**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

<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> o	0,1l	<b>3,9</b>
<b>PROSECCO SUPERIORE CANELLA</b> o	0,1l	<b>3,9</b>
<b>SHERRY FINO „JARANA“ EMILIO LUSTAU</b> o	5 cl	<b>4,9</b>
<b>LATE BOTTLED VINTAGE PORT TAYLOR'S</b> o	5 cl	<b>5,5</b>
<b>LA QUINTINYE VERMOUTH EXTRA DRY</b> o	5 cl	<b>4,5</b>
<b>LA QUINTINYE VERMOUTH ROUGE</b> o	5 cl	<b>4,5</b>
<b>DRY MARTINI APERITIF COCKTAIL</b> o		
Blue Gin   Noilly Prat Vermouth   Olive	2 cl	<b>3,9</b>
<b>GIMLET</b>		
Blue Gin   Monin Lime Juice   Limettensaft	0,1l	<b>9,5</b>



## Dinner & Casino Cocktails

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

#### GERÄUCHERTES ROASTBEEF „KNUSPERLASAGNE“

Antipasti Duxelles  
Ciabattablätter | Balsamico ACGLO

#### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Parmesan-Pofesen ACGLO

#### ZANDER „KROSS“

Semmelkren de luxe | Schnittlauch  
Rote Rüben | Lack ADGLO

#### GRIESSFLAMMERIE

##### „WINTERLICH“

Blutorange | Mandel  
Vanille ACGHO

### MENÜ NOIR

#### KANADISCHER WILDLACHS

Wasabimousse | Kataifi-Teig ACDGO

#### PAPRIKA „FLÜSSIG“

Bresaola Grissini | Mascarpone  
ACGLO

#### MAISPOULARDE

##### „A LA WURZELFLEISCH“

Wurzelgemüse | Kren  
& Schaum AGLO

#### SCHOKOBROWNIE

Tonkabohneneis  
Maracuja ACEGHO

### MENÜ VERT

#### SPRINGROLL „ITALIAN STYLE“

Dattarini | Olivencreme  
Grana | Rucola ACGLO

#### ERDÄPFELSCHAUM

Vegi-Grillwürstel  
gehackte Kräuter ACGLO

#### PORTOBELLO „EN DEUX“

gefüllt-geschmort  
mariniert-gebacken ACGLNO

#### 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>ROTGIPFLER &amp; ZIERFANDLER GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION 2017</b>	<b>4</b>	<b>26</b>
Johanneshof Reinisch   Tattendorf   Thermenregion o gelbfleischig-saftig   Würze, Kraft & sanfte Fruchtsüße .....		
<b>GRÜNER VELTLINER KAMMERN 2018</b>	<b>5</b>	<b>30</b>
Johannes Hirsch   Kammern   Kamptal o reifes Fruchtspiel   elegante Würze   tabakiger Abgang oder		
<b>BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN 2017</b>	<b>4,4</b>	<b>27</b>
Paul Achs   Gols   Neusiedlersee-Seewinkel o schwarze Kirschenaromatik   elegant & anhaftend .....		
<b>BEERENAUSLESE SEEWINKEL 2011 (CH WR)</b>	<b>4,3</b>	<b>26</b>
Weingut Velich   Apetlon   Neusiedlersee-Seewinkel o Orangenzesten & Blütenhonig   süße Tropenfrucht		

## Weinbegleitung

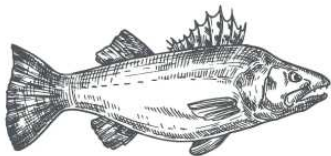
**3 WEINE o 14**

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



## Suppen

<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b>	<b>6,2</b>
Parmesan-Pofesen <small>ACGLO</small>	
<b>RINDSUPPE</b>	<b>5,5</b>
Grießnockerl <small>ACGLM</small>	
<b>PAPRIKA „FLÜSSIG“</b>	<b>6,7</b>
Bresaola Grissini Mascarpone <small>ACGLO</small>	
<b>ERDÄPFELSCHAUM</b>	<b>6,2</b>
Vegi-Grillwürstel gehackte Kräuter <small>ACGLO</small>	



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

## Gedeck

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

## Vorspeisen

<b>MÜHLVIERTLER SALATSCHÜSSEL</b>	<b>9,9</b>
gemischte Blattsalate   Dressing nach Wahl	
	mit 3 Stk. Garnelen <small>B</small> <b>+9</b>
	mit 140g Rindsfiletspitzen <b>+9</b>
	mit 140g Hühnerbruststreifen <b>+7</b>
<b>KANADISCHER WILDLACHS</b>	<b>11,9</b>
Wasabimousse   Kataifi-Teig <small>ACDGO</small>	
<b>GERÄUCHERTES ROASTBEEF „KNUSPERLASAGNE“</b>	<b>13,5</b>
Antipasti Duxelles   Ciabattablätter   Balsamico <small>ACGLO</small>	
<b>SPRINGROLL „ITALIAN STYLE“</b>	<b>9,9</b>
Dattarini   Olivencreme   Grana   Rucola <small>ACGLO</small>	

## Hauptspeisen

<b>ZANDER „KROSS“</b>	<b>26</b>
Semmelkren de luxe   Schnittlauch   Rote Rüben   Lack <small>ADGLO</small>	
<b>MAISPOULARDE „A LA WURZELFLEISCH“</b>	<b>25</b>
Wurzelgemüse   Kren & Schaum <small>AGLO</small>	
<b>PORTOBELLO „EN DEUX“</b>	<b>24,5</b>
gefüllt-geschmort   mariniert-gebacken <small>ACGLNO</small>	

## Cuisino Klassiker

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


## Desserts

<b>GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“</b>	<b>8,5</b>
Blutorange   Mandel   Vanille ACGHO	
<b>SCHOKOBROWNIE</b>	<b>8,5</b>
Tonkabohneneis   Maracuja ACGHO	

## Nichts geht über...

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

## Käse

<b>AUSWAHL</b>	klein <b>9,5</b>
<b>HEIMISCHER</b>	groß <b>12,5</b>
<b>KÄSESORTEN</b> 	
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.

## Zum Abschluss

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



## Heißgetränke

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

## 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 A	0,3 l	<b>3,7</b>

### GÖSSER

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

<b>GÖSSER LIMETTEN RADLER</b> A	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> A		

<b>ZIPFER ALKOHOLFREI</b> A	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>5,9</b>
<b>TOMATENSAFT</b>	0,2 l	<b>3,4</b>
<b>FRUCHTSAFT GESPRITZT</b>	0,3 l	<b>3,6</b>
mit Soda   Jugendgetränk	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>
<b>HOLLERSODA</b>	0,5 l	<b>3,5</b>
Holunderblütensirup   Soda Jugendgetränk		

## 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>MISTER GINGER</b>	0,33 l	<b>3,5</b>
Premium Ginger Beer aus Österreich - alkoholfrei		
<b>RED BULL SIMPLY COLA</b>	0,25 l	<b>4,5</b>
<b>RED BULL</b>	0,25 l	<b>4,5</b>
Regular   Sugarfree		



## Spritziges

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

## Offene Weine

### Weiß

1/8 l

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

### Rosé

1/8 l

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

### Rot

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

---

# 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.