

FRISCH • AUTHENTISCH • ASIATISCH

GETRÄNKEKARTE



# LIN'S COOKING

A LA CARTE | BUFFET

GETRÄNKEKARTE

### GETRÄNKE

<b>CocaCola Original Taste</b> .....	0,33l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,40
<b>CocaCola Zero</b> .....	0,33l	€ 3,80
<b>Sprite</b> .....	0,33l	€ 3,80
<b>Fanta</b> .....	0,30l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,40
<b>Fuzetea Pfirsich</b> .....	0,33l	€ 3,40
<b>Bitter Lemon</b> .....	0,25l	€ 3,60
<b>Römerquelle Mineralwasser</b> .....	0,33l	€ 3,40
<b>Almdudler</b> .....	0,33l	€ 3,80
<b>Spezi</b> .....	0,30l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,30
<b>Carpe Diem</b> .....	0,25l	€ 4,20
<b>Red Bull</b> .....		€ 4,20
<b>Sodawasser</b> .....	0,30l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,10
<b>Leitungswasser</b> .....	0,50l	€ 1,00
<b>Himbeer Soda</b> .....	0,50l	€ 3,50
<b>Apfelsaft</b> .....	0,30l	€ 3,50
	0,50l	€ 4,80
<b>Orangensaft</b> .....	0,30l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,80
<b>Mango / Johannisbeer</b> .....	0,20l	€ 3,60
<b>Erdbeere / Marille</b> .....	0,20l	€ 3,60
<b>Lycheesaft</b> .....	0,30l	€ 3,80
<b>Calpico</b> .....	0,25l	€ 3,50
<b>Mango Lassi</b> .....	0,25l	€ 4,50

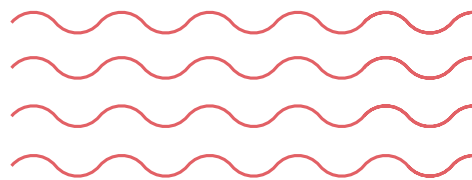


### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>Wein gespritzt</b> .....	0,25l	€ 3,40
<b>Süß gespritzt</b> .....	0,25l	€ 3,40
<b>Aperol Spritz</b> .....	0,25l	€ 4,80
<b>Pflaumenwein</b> .....		€ 4,80
<b>Sake</b> .....		€ 4,80
<b>Prosecco</b> .....	0,10l	€ 3,80
	0,70l	€ 26,60
<b>Sekt</b> .....	0,10l	€ 3,50
	0,70l	€ 26,60
<b>Mangosekt</b> .....	0,10l	€ 3,80

### BIER

<b>Stiegl-Pils</b> .....	0,2l	€ 3,70
	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,80
<b>Stiegl-Paracelsus</b> .....	0,3l	€ 4,20
Bio-Zwickl		
<b>Stiegl-Radler</b> .....	0,2l	€ 3,70
Naturtrüb Grapefruit	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,80
<b>Stiegl-Weisse</b> .....	0,2l	€ 3,80
Naturtrüb	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 4,90
<b>Stiegl 0,0% Freibier</b> .....	0,5l	€ 4,80
Alkoholfrei		
<b>Stiegl Sport-Weisse</b> .....	0,5l	€ 4,80
Alkoholfrei		
<b>Stiegl Columbus 1492</b> .....	0,3l	€ 4,20
<b>China Bier Qingdao</b> .....	0,3l	€ 4,30



### KAFFEE & TEE

<b>Espresso</b> .....	€ 2,60
<b>Verlängerter</b> .....	€ 2,90
<b>Großer Brauner</b> .....	€ 3,80
<b>Melange</b> .....	€ 4,20
<b>Cappucino</b> .....	€ 4,20
<b>Cafe Latte</b> .....	€ 4,90
<b>Tasse Tee</b> .....	€ 4,20
Bio-Schwarztee, Bio-Pfefferminztee, Bio-Kräutertee nach steirischer Art, Bio-Kamille/Waldbeere Bio-Früchtetee nach steirischer Art	
<b>Grüner Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Jasmintee</b> .....	€ 4,50
<b>Ingwertee</b> .....	€ 4,20
<b>Reistee</b> .....	€ 4,50
<b>Mangotee</b> .....	€ 4,80

### WEINE

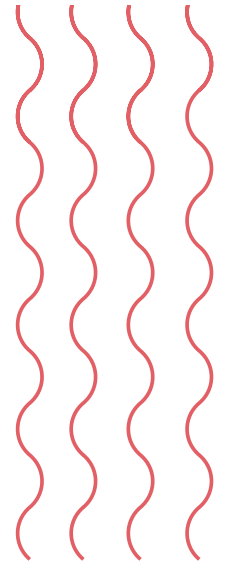


#### WEISS

**Muskateller Kies & Ton DAC** zu Sushi  
**Peter Masser, Leutschach, Südsteiermark**  
 Was für ein grandioser Duft! Muskatnuss trifft zarte Kräuterwürze. Litschis auf der Zunge, Maracuja und ein Schuss Zitrone und dazu noch eine herrlich feine „Traubigkeit“. Nichts ist laut, alles extrem ausgewogen und gesittet. Kein Gebrüll, nur wunderbare Harmonie.  
 1/8l € 4,20      0,75l Fl. € 25,20

**Grüner Veltliner Toni's** zu Garnelen, Vorspeisen, Tofu!  
**Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram**  
 Elegante Kernobstnote in Verbindung mit zarter Würze. Am Gaumen werden die fruchtigen Faktoren von der saftigen Fruchtsäure intensiviert, kernig und knackig mit jugendlichem Elan. Angenehm rassig bis zum Abgang.  
 1/8l € 4,10      0,75l Fl. € 24,60

**Riesling Langenlois** zu Sushi, Maki, Garnelen!  
**Karl Steininger, Langenlois, Kamptal**  
 Glänzendes gelb mit deutlichem Goldschimmer; Einladende Steinobstanklänge von Marille und Weingartenpfirsich beinhalten am Gaumen ein saftiges Vergnügen. Ein Mix aus Frucht, Kräutern und Würze, mit zarter Restsüße, angenehmer Frucht und eleganter Säure gestaltet ein jahrgangstypisches Trinkerlebnis.  
 1/8l € 4,30      0,75l Fl. € 25,80



#### NUR FLASCHE

**Chardonnay** zu Dim-Sum, gebratenem Hühnerfleisch!  
**Leo Hillinger, Leithaberg**  
 Die Nase ist geprägt von exotischen Aromen: Banane, Papaya und Zuckermelone, aber auch ein Hauch von Zitrone, Pfeffer und Heublume. Am Gaumen setzen sich Banane, Papaya und Heublumen fort und ergeben getragen von einer reifen Säure einen feinen Mix aus Frucht und Eleganz. Der Abgang ist geführt von Heublumen und Pfeffer von guter mittlerer Länge.  
 0,75l Fl. € 28,00

**Riesling Kung Fu Girl**  
**Smith Charles, Washington State USA**  
 Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, leicht und frisch, Weißer Pfirsich, Mandarinenorange und Aprikosen werden mit einem Kern von Mineralität geliefert, der diesen trockenen Riesling vor Energie und Frische schimmern lässt.  
 0,75l Fl. € 32,00

## WEINE

### ROT

#### Rosé-Zweigelt

zu Sushi

Wolfgang Hagn, Mailberg, Weinviertel

Duftender und fruchtiger Rosé, deutliche Erdbeer- und Kirschtöne, leicht und frisch, dezente Säure und sehr süffig.

1/8l € 3,60      0,75l Fl. € 21,60

#### Zweigelt Heideboden

zu Rindfleisch

Gernot Leitner, Gols, Neusiedlersee

Kühler, frischer Duft nach Kirschen und Weichseln. Am Gaumen satte Kirsch-Weichselfrucht, pikant und elegant, feine saftige gut integrierte Tannine. Saftiger, langer Abgang.

1/8l € 4,20      0,75l Fl. € 25,20

#### Blaufränkisch Classic DAC

zu Ente, Wok, Fleischspieß!

Josef Reumann, Deutschkreutz,

Schon in der Nase feine Balance von dunklen Beeren und pikanter, mediterraner Frucht, leichtfüssig, aber auch mit genug Kraft ausgestattet; jugendliche, sehr reife Frucht, die Tannine kernig und ausgereift, alles dezent und harmonisch verwoben.

1/8l € 4,20      0,75l Fl. € 25,20

#### Cuvée Heideboden

zu Käsespieße, Ente!

50% Zweigelt 20% Cabernet Sauvignon 20% St. Laurent 10% Merlot

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen komplexer Körper, reife Herzkirschen, etwas Nougat, samtige, feine Tannine, angenehme Mineralität.

1/8l € 4,80      0,75l Fl. € 28,80



### NUR FLASCHE

#### Quattro

zu geschmortem Bauchfleisch

(Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt)

Horst Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, feine Röstaromen, leichte Würze, am Gaumen harmonisch, fruchtbetont, jugendliche und kräftige Tanninstruktur, langer Abgang.

0,75l Fl. € 40,00



## PRICKELNDES

#### Hollerblüten - Zitronen Frizzante „Sagenhaft“

Ein Frizzante mit frischen Hollerblüten und Zitronen. Halbtrocken, leicht im Alkohol.

1 Glas 0,1 € 3,40      0,75l Fl. € 23,80

#### Spumante Dru El Cru

Francesco Drusian, Bigolino di Valdobbiadene

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Schaumwein Extra Dry gewonnen aus den Rebsorten Glera, Bianchetta und Perera.

1 Glas 0,1l € 4,00      0,75l Fl. € 28,00



## GEISTIGES

#### Marille

Donabaum, Wachau, NÖ ..... 2cl € 4,00

#### Williamsbirne

Wöhrer, Traun, OÖ ..... 2cl € 4,00

#### Zwetschke

vom Eichenfass, Reisetbauer, OÖ ..... 2cl € 4,00

#### Haselnuss

Parzmair, Schwanenstadt, OÖ ..... 2cl € 4,00

#### Weichsellikör

Holzbauerngut, Lichtenberg OÖ ..... 2cl € 3,00

#### Wurzelschnaps

..... 2cl € 3,50

#### Bambusschnaps

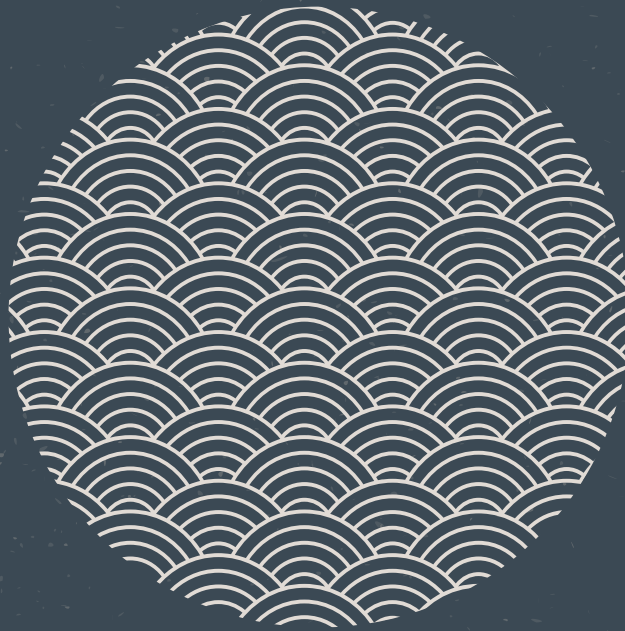
..... 2cl € 3,50

#### Ginsengschnaps

..... 2cl € 4,00

#### Mao Tai Schnaps

..... 2cl € 4,00



# LIN'S COOKING

FRISCH • AUTHENTISCH • ASIATISCH  
A LA CARTE & BUFFET

[www.lins-cooking.at](http://www.lins-cooking.at)

