

FRISCH • AUTHENTISCH • ASIATISCH

GETRÄNKEKARTE



LIN'S COOKING

A LA CARTE | BUFFET

GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKE

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

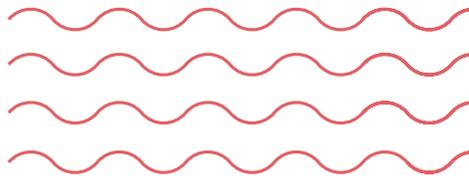


ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

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

BIER

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



KAFFEE & TEE

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

WEINE

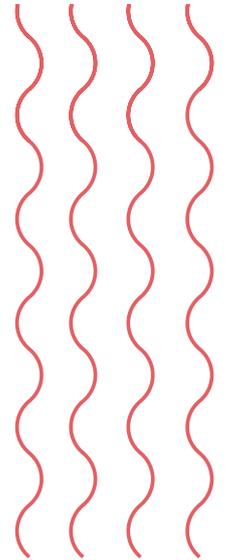
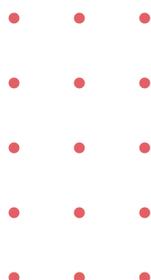


WEISS

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 Wein-
 gartenpfirsich 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 erge-
 ben 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 Apriko-
 sen 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, firscher 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

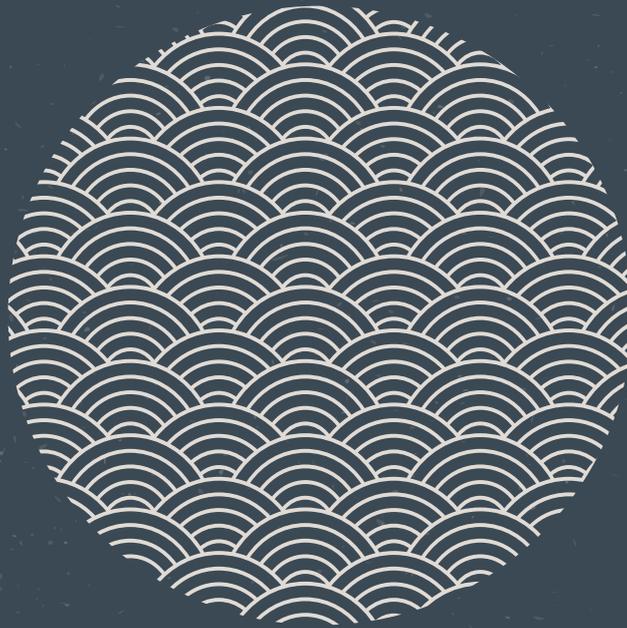
..... 2cl € 3,50

Ginsengschnaps

..... 2cl € 4,00

Mao Tai Schnaps

..... 2cl € 4,00



LIN'S COOKING

FRISCH • AUTHENTISCH • ASIATISCH
A LA CARTE & BUFFET



www.lins-cooking.at

