

## Buchung und Details

- Termine: täglich auf Anfrage buchbar
- Reservierung: 02627/48000-320 oder  
konferenz@linsbergasia.at  
(bis zu 2 Tage vor Wunschtermin)
- Ort: Restaurant „das Linsberg“  
(6-14 Personen) oder  
Restaurant „Japan II“  
(ab 15 Personen)
- Uhrzeit: 17:30 - 20:45 Uhr - auf Anfrage,  
je nach Gruppengröße
- Preis: ab € 55,- pro Person (exklusive Getränke)

Besondere  
Geschenk-  
idee



Hotel & Spa Linsberg Asia \*\*\*\*S  
Thermenplatz 1, 2822 Bad Erlach

## Genuss im Restaurant „das Linsberg“

### Exklusive Angebote & Incentives:

#### Thai Dinner

Eine Reise für die Sinne - erleben Sie authentische Aromen aus Thailand, exotische Gewürze und traditionelle Rezepte - raffiniert interpretiert.



#### Sushi Masterclass

Lernen Sie von unserem Küchenteam: Rollen Sie Ihre eigenen Sushi-Variationen, entdecken Sie die Kunst perfekter Reiswürze, und genießen Sie Ihre Kreationen frisch zubereitet.



Vorbehaltlich Druckfehler und Änderungen.

Tipp

#### Linsberg Deluxe Frühstück

Starten Sie luxuriös in den Tag - mit erlesenen Spezialitäten und regionalen Köstlichkeiten. Alle Getränke sind inkludiert.



#### Sharing Dinner

Genießen Sie kulinarische Vielfalt in geselliger Runde ab 6 Personen, und teilen Sie Ihre Speisen am Tisch. Ein kulinarisches Erlebnis, das verbindet, inspiriert und überrascht.

Ihr Gastgeber-Team rund um **Küchenchef Michael Suttner**, **Serviceleiterin Maren Konjevic** sowie Janos Nemeth und Peter Porpaczy freuen sich darauf, Sie zu außergewöhnlichen Genussmomenten im Restaurant „das Linsberg“ willkommen zu heißen.

#### Öffnungszeiten „das Linsberg“:

Dienstag bis Samstag 17:30 - 21:00 Uhr  
(Bestellannahme bis 20.45 Uhr)

Alle Termine und Buchungsmöglichkeiten:  
[www.linsbergasia.at](http://www.linsbergasia.at)

16+



LINSBERG ASIA  
Hotel | Therme | Spa

NEU

Linsberg Asia  
Sharing Dinner

[www.linsbergasia.at](http://www.linsbergasia.at)

adults  
only 16+

## NEU: Sharing Dinner im Restaurant „das Linsberg“

### GEMEINSAM GENIEßEN - VIELFALT ENTDECKEN

Geteilte Freude ist doppelte Freude.

Mit dem neuen Sharing Dinner bringt das Hotel Linsberg Asia in Bad Erlach die gesellige Esskultur Asiens nach Niederösterreich – ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis, das verbindet, inspiriert und überrascht.

In einer Welt, die immer schneller wird und in der die Sehnsucht nach Gemeinschaft wächst, setzt Linsberg Asia mit dem Sharing Dinner einen neuen kulinarischen Trend. Dieses besondere Restauranterlebnis lädt dazu ein, Essen nicht nur individuell zu genießen, sondern gemeinsam zu teilen. Dabei entstehen unvergessliche Momente der Nähe, des Austauschs und der Verbindung – denn geteilte Speisen bereichern nicht nur den Gaumen, sondern auch das Miteinander am Tisch.

Im 2-Hauben-Restaurant „das Linsberg“ wird jetzt geteilt – und zwar nicht nur der Tisch, sondern vor allem die Freude am Genuss: köstliche Gerichte, stilvoll in der Tischmitte serviert, laden zum gemeinsamen Probieren, Teilen und Genießen ein.



Gemeinsam.  
verbindend.  
inspirierend.

Küchenchef Michael Suttner und sein Team präsentieren aus erlesenen asiatischen Spezialitäten – mit Schwerpunkt auf thailändischer Küche – eine kulinarische Reise, die Vielfalt, Aromenreichtum und optischen Genuss verbindet.

Von raffinierten Vorspeisen über aromatische Currys, asiatische Nudelgerichte und Fleischvariationen, Sushi & Maki bis zu verführerischen Desserts: Das Sharing Dinner macht den Abend zu einem sinnlichen Erlebnis.

Ob mit **Freunden, Familie, Geschäftspartnern, Gästen, Kunden** oder als besondere Auszeit im kleinen Kreis – das Teilen von Speisen schafft Nähe, inspiriert Gespräche und sorgt dafür, dass jeder Gast mehr Gerichte kosten und entdecken kann.

### Ihre Vorteile auf einen Blick

- \* Mehr Auswahl, mehr Genuss: Die Gäste können eine Vielzahl an Speisen probieren, ohne sich für nur ein Gericht entscheiden zu müssen.
- \* Geselligkeit & Verbindung: Teilen schafft Nähe, regt Gespräche an und sorgt für lockere, entspannte Stimmung.
- \* Kulinarische Vielfalt: Die Auswahl wechselt saisonal und bietet eine Reise durch die asiatische Küche – mit Schwerpunkt auf thailändischen Spezialitäten.
- \* Wow-Effekt bei der Präsentation: Kunstvoll angerichtete Speisen, serviert im fernöstlichen Ambiente, machen den Abend zu einem Genuss für alle Sinne.
- \* Flexibel für Gruppen: Ideal für Freunde, Familien, Firmenfeiern, Kundenveranstaltungen oder Seminargruppen.

## Kulinarische Highlights aus der 2-Hauben-Küche

Küchenchef Michael Suttner und sein Team interpretiert die asiatische Genussskultur kreativ und authentisch. Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden in der Tischmitte platziert, sodass jeder Gast aus kulinarischer Neugier – oder als Feinschmecker Neues, inklusive vegetarischer Optionen, entdecken und verkosten kann.

## Atmosphäre & Service

Im edlen, fernöstlich inspirierten Ambiente der Restaurants sorgt das herzliche Serviceteam für eine entspannte Betreuung. Warme Lichtstimmung und hochwertige asiatische Tischkultur runden den Abend ab.

Ein Abend, der verbindet –  
kulinarisch,  
sinnlich,  
einzigartig.

Ein Abend, der inspiriert und  
in Erinnerung bleibt.

