



OPEN
WORLD



SPEISEKARTE

LEVEL UP YOUR FOOD!



EAT. PLAY. BELONG.

WWW.OPENWORLD.AT

BESUCH UNS AUF
SOCIAL MEDIA





LIN'S ASIA KÜCHE - HERKUNFT UND HANDWERK

Lin's Asia Küche habe ich 2011 in Dornbirn, Vorarlberg, gegründet.

Nicht aus einem Businessplan heraus, sondern aus dem Wunsch, Essen so zu kochen, wie ich es von zu Hause kenne: ehrlich, frisch und mit Verantwortung.

Ich bin mit dem Klang von Pfannen, mit Gewürzduft in der Luft und Gesprächen über Geschmack aufgewachsen. In meiner Familie war Kochen immer mehr als Nahrung – es war Ausdruck, Fürsorge und Verbindung.

Mein Vater, Chefkoch Lin, stammt aus Indien und brachte seine Erfahrung aus der internationalen Spitzengastronomie mit, unter anderem aus dem Aufbau der asiatischen Küche eines 5-Sterne-Hotels in der Schweiz.

Sein Satz begleitet mich bis heute: „Kochen ist Fantasie.“ Für mich bedeutet das, frei zu sein im Denken – und gleichzeitig achtsam im Tun.

Meine Mutter, Lisi aus Taiwan, hat mir etwas ebenso Wichtiges mitgegeben: Leichtigkeit, Balance und das Gefühl dafür, was dem Körper guttut.

Aus diesen beiden Welten ist meine Küche entstanden – ruhig, klar und voller Geschmack.

Ich glaube fest daran: Du bist, was du isst.

Deshalb wähle ich Lebensmittel bewusst aus. Nicht perfekt, sondern mit Aufmerksamkeit. Frisches Gemüse kommt so regional wie möglich zu uns. Gewürze wähle ich nach Herkunft und Verarbeitung. Und jedes Gericht soll nicht nur satt machen, sondern sich gut anfühlen. Ich höre gerne zu.

Wenn du es milder magst, schärfer, oder etwas anders brauchst – sag es uns. Diese Küche ist flexibel, weil Menschen unterschiedlich sind.

Heute haben Lin's Asia Küche Gerichte bei Open World ihr neues Zuhause gefunden. Modern interpretiert, offen gedacht und immer frisch zubereitet.

Diese Küche ist für mich gemacht, um geteilt zu werden.
Am Tisch. Im Moment. Mit Menschen.

Schön, dass du hier bist.

WILLKOMMEN BEI LIN'S ASIA KÜCHE IM OPEN WORLD.

HERZLICH WILLKOMMEN

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.

Bitte sag unserem Team Bescheid, wenn du es milder oder schärfer möchtest.

LIN'S ASIA KÜCHE SIGNATURE DISHES

Diese Gerichte stammen aus Lin's Asia Küche – einer Küche, die aus Erinnerung, Herkunft und Leidenschaft entstanden ist. Rezepte, die über Jahre gewachsen sind und nun bei Open World ein neues Zuhause gefunden haben. - Alle Gerichte mit Reis.

VITAL WOK

Wok-Gemüse in Knoblauch Sauce

ACHT SCHÄTZE

Wok-Gemüse in Knoblauch Soja-Sauce pikant

KUNG PAO

Wok-Gemüse, Tricolore, Erdnüsse in Knoblauch Soja-Sauce pikant

ALOO GHOB

Hakka Curry mit Kartoffeln und Karfiol

MUSHROOM SAUCE

Wok-Gemüse in chinesischer Pilz-Sauce

mit Gemüse

13,90

mit Tofu

15,90

mit Hühnerfleisch

15,90

LEVEL UP YOUR DISH



LEVEL UP YOUR DISH



EXTRAS

1 Spiegelei

1,50

Reis

1,50

Gemüse | Tofu | Fleisch

3,00

Erdnüsse

2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist freiwillig - wir freuen uns darüber. Preis- und Produktänderungen vorbehalten.

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und sind frei von künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärker. Der Ausschank alkoholischer Getränke erfolgt ausschließlich an Gäste ab 18 Jahren. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.

LIN'S BIBIMBAP SPECIAL

Alles, was der Körper braucht, in einer Schüssel: Reis, frisches Gemüse und kräftige Aromen – ausgewogen, sättigend und einfach gut. Koreanischer Klassiker mit Gemüse-Mix und fermentierte Chilipaste

mit Gemüse  19,90

mit Tofu  20,90

mit Rindfleisch & Spiegelei 20,90

LIN'S EMPFEHLUNG

Unsere Special Gerichte sind eigene Kreationen aus Lin's Asia Küche – bewährt, beliebt und garantiert ein Genuss. - Alle Gerichte mit Reis.

VEGAN

TOFU BIEN  15,90

Knusprige Tofu-Ecken in Soja-Sauce, Tricolore und Zwiebeln

DREI ENGEL TOFU  15,90

Kartoffeln, Tricolore und Zwiebeln

DREI BECHER TOFU  15,90

Ein taiwanischer Klassiker: Tofu Ecken in süßlicher aber doch scharfer Soja-Sauce

OMNIVORE

CHILI CHICKEN  15,90

Spezialität des indisches-chinesischen Hakka-Stamm

DREI BECHER HUHN  15,90

Ein taiwanischer Klassiker

 = VEGAN
 = PIKANT

ALLERGENE

Jede Runde soll Spaß machen - auch beim Essen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sag uns bitte Bescheid.

MONTHLY SPECIAL



LIN'S BEEF SPECIAL

KRAPAO BEEF

Gebratenes Gemüse, Tricolore in pikanter Sauce, mit Reis

16,70

MONGOLIAN BEEF

Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln gegrillt, mit Reis

19,10

LIN'S FRIED RICE VARIATION

GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE

9,90

GEBRATENER EIER-REIS MIT GEMÜSE

12,90

GEBRATENER EIER- REIS MIT HUHN

13,50

WAHLWEISE MIT SOJA SAUCE

ODER MIT CURRY ANGEBRATEN

DESSERT

LAVACAKE MIT 1 KUGEL EIS

6,10

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern warm serviert, mit cremigem Vanilleeis.

'MUST TRY'

HOME MADE GEBACKENES EIS

9,90

Vanilleeis im knuspriger Kuchen-Hülle mit oder ohne Rum

LIN'S SPECIAL SPICY RAMEN



Geringelte Ramen-Nudeln in Chili-Brühe mit Gemüse und Sesamöl - SCHARF - PC Verbot!

mit Gemüse

9,90

mit Tofu

11,90

mit Hühnerfleisch & Spiegelei

12,90

SUPPE

LIN'S SAUER SCHARFE SUPPE

5,90

GEMÜSE SUPPE

5,10

SALAT

LIN'S PIKANTER KRAUTSALAT

5,20

LIN'S BANG BANG CHICKEN SALAT

9,10

LIN'S BANG BANG TOFU SALAT

9,10

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Trinkgeld ist freiwillig - wir freuen uns darüber. Preis- und Produktänderungen vorbehalten.
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und sind frei von künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärker. Der Ausschank alkoholischer Getränke erfolgt ausschließlich an Gäste ab 18 Jahren. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.

= VEGAN
 = PIKANT

BURGERLICIOUS

VEGAN BEYOND BEEF 
CLASSIC BEEF BURGER



ab 19,90

Extras: 1€ Melted Cheese / VCheeze

FINGERFOOD

in Kombination mit Pommes extra +3,50

FRITTIERTE GYOZA HUHN	5,90
Asiatische Maultaschen mit Huhn	
FRITTIERTE GYOZA PILZ GEMÜSE 	5,50
Asiatische Maultaschen Vegan	
FRITTIERTE MINI CURRY TRIGON 	5,50
Gefüllt mit Gemüse & Curry	
TOFU STICKS 	5,50
Tofu Streifen in süß-scharf Sauce	
ZWIEBELRINGE 	4,90
Im knusprigen Backteig	
CHICKEN FINGERS	6,90
Aus zartem Hähnchenfilet	
POMMES GROSS 	6,60
POMMES KLEIN 	4,90



BESONDERS GUT DAZU PASSEN
UNSER HOME MADE ICE TEA UND
UNSERE SIGNATURE COCKTAILS.

OPEN WORLD TOASTIES

Alle Toasties sind im Triple-Layer-Style zubereitet.
Alle Menüs werden mit knusprigen Pommes und
Ketchup serviert.

PUTEN HAM & CHEESE TOAST 12,40

CLASSIC - KÄSE TOAST 9,40

VEGAN CLASSIC TOAST  9,40



SHARING IS CARING

Wir bieten Mixed Baskets zum Teilen - voll mit verschiedenen Goodies, damit für jede*n etwas Leckeres dabei ist. Gemeinsam snacken macht einfach mehr Spaß.

VEGAN MIXED BASKET

Pommes, Gyoza Veggie, Zwiebelringe,
Vegan V-Cheese Toasts & Sauce



Vegan Basket für 2 Personen

21,90



Vegan Basket für 4 Personen

39,90

MIXED MEAT BASKET (MIT FLEISCH)

Pommes, Gyoza Huhn, Zwiebelringe,
Chicken Fingers, Cheese Toasts &
Sauce



Basket für 2 Personen

22,90



Basket für 4 Personen

42,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Trinkgeld ist freiwillig - wir freuen uns darüber. Preis- und Produktänderungen vorbehalten.
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und sind frei von künstlichen Zusatzstoffen und
Geschmacksverstärker. Der Ausschank alkoholischer Getränke erfolgt ausschließlich an Gäste
ab 18 Jahren. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.

 = VEGAN
 = PIKANT

EIN PAAR WORTE VON MIR – KATHY

In Dornbirn wurde Lin's Asia Küche schnell zu einer beliebten Adresse.

Für frisch gekochte Gerichte statt Fertigprodukte.

Für ausgewogene Bowls und Wokgerichte.

Für Essen, das Energie gibt – statt zu belasten.

Doch für mich war klar: Ich wollte weitergehen. Nicht nur besser kochen, sondern besser verstehen. Durch meine Ausbildungen zur Ernährungstrainerin und die intensive Auseinandersetzung mit der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) habe ich gelernt, Essen aus einer tieferen Perspektive zu betrachten – im Zusammenspiel von Körper, Geist und individuellen Bedürfnissen. -Nicht als Dogma, sondern als Werkzeug, um genauer zuzuhören und bewusster zu kochen.

Dieses Wissen fließt bis heute nicht nur in meine Gerichte ein, sondern auch in Lin's Modern Cooking. Unter diesem Namen biete ich weiterhin Kochkurse, Workshops und Catering an – für Menschen und Unternehmen, die bewusster kochen, Aromen besser verstehen und einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln entwickeln möchten.

Was all diese Wege verbindet, ist meine Haltung:

Essen darf einfach sein. Ehrlich. Und es soll sich gut anfühlen.

Danke, dass du dir diesen Moment bei uns nimmst.

– Kathy