



SPEISEKARTE



GUTES ESSEN. GUTE LAUNE! 

AUSWÄHLEN. GENIESSEN. ZUSAMMEN.

WWW.OPENWORLD.AT

BESUCHE 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 aka Mama Lin 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.

– Kathy

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 GHOBİ 🌶️

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

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 HIGHLIGHT

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

THREE ANGELS TOFU 15,90

Kartoffeln, Tricolore und
Zwiebeln

THREE CUP TOFU 🌶️🌶️🌶️ 15,90

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

🍖 OMNIVORE

CHILI CHICKEN 🌶️🌶️🌶️ 15,90

Spezialität des indisch-
chinesischen Hakka-Stamm

THREE CUP CHICKEN 🌶️🌶️🌶️ 15,90

Ein taiwanischer Klassiker

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 künstliche Zusatzstoffe 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

ALLERGENE

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

LIN'S BEEF SPECIAL

KRAPAO BEEF  16,70
Gebratenes Gemüse, Tricolore in pikanter Sauce, mit Reis

MONGOLIAN BEEF 19,10
Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch gegrillt, mit Reis

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.

HOME MADE GEBACKENES EIS ^{MUST TRY} 9,90
Vanilleeis im knuspriger Kuchen-Hülle mit oder ohne Flambé-Rum

MONTHLY SPECIAL



Unser Monthly Tagesmenü Special
omivore oder vegan
ist den ganzen Tag erhältlich:

wahlweise mit
• veganer Gemüsesuppe,
• sauer-scharfer Suppe
• Krautsalat. 13,90

LIN'S SPECIAL SPICY RAMEN



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

mit Gemüse  9,90
mit Tofu  11,90
mit Hühnerfleisch 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
Krautsalat mit Erdnuss-Sauce
BANG BANG TOFU SALAD   9,10
Krautsalat mit Erdnuss-Sauce

All prices are in euros and include statutory VAT. Tips are voluntary and always appreciated. Prices and products are subject to change.
All dishes are freshly prepared and free from artificial additives and flavor enhancers.
Alcoholic beverages are served exclusively to guests aged 18 and over.
If you have any questions about allergens, please contact our team.

 = VEGAN
 = PIKANT

BURGERLICIOUS

VEGAN BEYOND BEEF

CLASSIC BEEF BURGER

ab 19,90

Extras: 1,20€ 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

TOFU STICKS

5,50

Tofu Streifen in süß-scharf Sauce

ONION RINGS

4,90

Im knusprigen Backteig

CHICKEN FINGERS

6,90

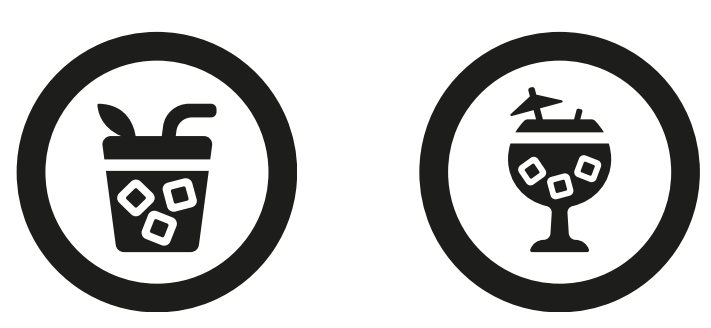
Aus zartem Hähnchenfilet

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-Cheeze 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 künstliche Zusatzstoffe 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.