



BAO BUNS • DUMPLINGS • WOK

Taste the East.



Asian Soulfood mit Street Credibility.

Fluffig gedämpfte Bao Buns, handgemachte Dumplings und
Nudeln frisch aus dem Wok – direkt aus unserem Foodtruck in
Linz.



WIE ALLES BEGANN

Alles begann mit unserer Oma.

Unsere Oma ist 72 Jahre jung und fit wie ein Turnschuh – neugierig, herzlich und immer mittendrin. Ihre beste Freundin kommt aus Thailand. Die zwei haben uns gezeigt, wie Thailand zu Hause schmeckt: ihre Rezepte, ihre Gewürze, ihre Handgriffe.



Gemeinsam mit ihnen haben wir Nazoki großgezogen. Irgendwann war klar: Das müssen mehr Leute schmecken. Also haben wir selbst aufgemacht – mit ihren Rezepten im Herzen.

Heute freuen wir uns auch über Robert, unseren Neuen im Team: Er packt kräftig mit an, ist selbst begeistert von unserem Essen und bringt Ideen aus seiner heimischen Küche mit.

Danke, Oma, dass du uns zusammengebracht hast!

Oma, 72 Jahre jung! →



Danke, Oma!



Rezepte aus Thailand. Herz aus Linz.

NAZOKI • TASTE THE EAST • LINZ





UNSER VERSPRECHEN

Wo Asia-Küche nicht nur schmeckt, sondern knallt.

MADE IN LINZ

Handgemacht.

Jeder Dumpling gefaltet, jeder Bao gefüllt – von Hand und mit ganz viel Liebe.

Beste Zutaten.

48 h geräuchertes Bio-Pulled-Beef, zartes Duroc-Schwein und hausgemachte BBQ-Sauce.

Frisch vor Ort.

Gedämpft, gebraten, aus dem Wok – frisch, direkt vor euren Augen.

UNSER HERZSTÜCK

Bao Buns.

Soft outside. Wild inside.

Fluffig gedämpft, mutig gefüllt – und jede Sorte mit eigenem Charakter. Sechs Bao Buns, sechs Gründe, wiederzukommen.



Hot Chick Bao

Knusprig & feurig.

Chilli Chicken • frischer Salat • Limette • Chili-Mayo



Golden Bird Bao

Zart & sweet.

Butter Chicken • Salat • Gurke • Honey Pop Sauce



Organic Piggy Bao

Zart & fruchtig.

Duroc-Schwein • Rotkohl • süß-saure Mango-Sauce

Bio Beef Bao

Smoky & saftig.

48h Bio-Pulled-Beef • BBQ • Krautsalat • Trüffel-Mayo



Tuto Vegano Bao

Frisch & pflanzlich. Vegan.

Gemüseburger • Rotkraut • Röstzwiebeln • vegane Sauce



El Fuego Bao

Würzig & temperamentvoll.

Rindfleisch • Salsa • Bohnen • Mais • Guacamole



Bao Combo.

1, 2 oder 3 Stück – mischt eure Lieblinge, wie ihr wollt.
Am besten gleich alle sechs probieren.





HANDGEFALTET

Dumplings.

Knusprig oder soft. Immer handgemacht.

BBQ Pork

Chicken & Veggie

Tofu & Veggie

Shrimp

Gefüllt mit eurer Lieblingsfüllung – 6, 9 oder 18 Stück, immer mit Dip. Wer einmal beißt, kommt wieder.





Frisch gebraten
direkt vor euren
Augen.



FRISCH AUS DEM WOK

Aus dem Wok.

Pad Thai

In Ei gebratene Reisnudeln mit Sojasprossen, Karotten, Cashewkernen, Röstzwiebeln und Limette in süßer Palmzucker-Soße.

Pad Wunsen

Gebratene Glasnudeln mit Karotten, Chinakohl, Pilzen, Paprika, Jungzwiebeln und Röstzwiebeln in heller Sojasoße.

Wahlweise mit:

Zartes Hühnchen

Tofu (vegan)

Black Tiger Garnelen

Premium-Rind

Tradition trifft Trend.

FÜR ZWISCHENDURCH

Kleine Teile. Großer Crunch.

Corndogs

Cheesy Charlie

Mozzarella und Cheddar in knusprigen Crunch Bubbles.

K-Potato Bite

Emmentaler und Cheddar, umhüllt von knusprigen Kartoffelstücken.

Crunchy Panko

Emmentaler und Mozzarella im knusprigen koreanischen Mantel.



Snacks

Golden Rolls

Knusprige Frühlingsrollen.

Tokyo Crunch

Asiatischer Gurkensalat – frisch und leicht scharf.

Sweet Potato Fries

Knusprige Süßkartoffel-Pommes.



Crunchy, cheesy, perfekt.

SUCHT DEN BLAUEN TRUCK

Hier findet ihr uns.

Under the Bridge

Linz-Urfahr, direkt an der Donau – unter der neuen Eisenbahnbrücke. Hier waren wir schon oft mit unseren Bao Buns.

Wo wir gerade stehen?

 @lebistrofoodtruck



Folgt einfach dem Duft.

DA WAREN WIR SCHON

Wo Nazoki steht, wird's voll.



Festivals & Events

Electric Love Festival

Lido Sounds

Musikfestivals in Wels

Street Food Market Austria

Under the Bridge, Linz

Ob Festival, Firmenfeier oder Innenstadt-Spot: Mit Nazoki bekommt ihr Stimmung, Style und Streetfood, das auffällt.



Erlebnisastronomie auf Rädern.



DAS TEAM

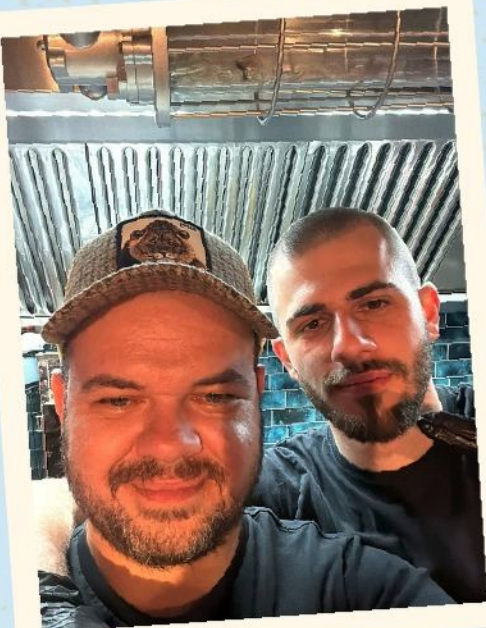
Mit Herz am Wok.

← Das sind wir!

Ein kleines Team mit großer Leidenschaft fürs Kochen. Wir stehen selbst am Wok, falten die Dumplings und füllen jeden Bao – und freuen uns jedes Mal, wenn ihr vorbeischaut.



Oma & Ghimi →





Lust auf Bao? Bis bald!

Kommt vorbei – oder holt Nazoki zu euch.

Mehr als Essen. Eine kleine Weltreise.

Bei uns wird Essen zum Erlebnis: Ein Bissen – und ihr seid irgendwo zwischen Omas Küche und den Garküchen Thailands. Mit Geschichten, mit Familie und mit ganz viel Gefühl. So etwas gibt's nur bei der Le Bistro Foodtruck Family – und genau dafür stehen wir.

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: [@lebistrofoodtruck](https://www.instagram.com/lebistrofoodtruck)

Binderlandweg 23, 4030 Linz



Scannen: Speisekarte & Infos

POWERED BY

