



# GASTHOF LINDE

## Willkommen im Gasthof Linde

Regional genießen!

Unsere Küche bringt Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, Wild aus heimischer Jagd, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch; viele Produkte sind aus unserem „Ländle“.

Wir stehen für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.

Mit unseren Gerichten verkörpern wir traditionelle Baden-Württembergische Gastronomie und Tischkultur.

## Unsere regionalen Partner/ Lieferanten

**Schweine- und Rindfleisch sowie Wurst:** Schwäbische Landmetzgerei, Albstadt-Tailfingen

& Metzgerei Frick, Krauchenwies

**Geflügel:** Geflügel-Stauss, Ertingen

**Fangfischer Fisch:** Forellenhof-Fischzucht Nuber, Ochsenhausen

**Wildspezialitäten:** aus heimischer Jagd, Albstadt-Ebingen

**Salat, Gemüse und Kräuter:** Früchte Gilb, Albstadt-Ebingen

**Kartoffeln:** Landwirt Frick, Pfullendorf

**Mehl:** Stingelmühle, Balingen

**Eier:** Birkhof, Neufra

**Zollern Alb Linsen:** Bio Pfister, Burladingen

**Kaffee:** Kaffeewerk Zollernalb, Albstadt-Ebingen

**Backwaren:** Landbäckerei Sonnenbeck, Albstadt-Onstmettingen

**Eis:** Bauernhof Bachmann, Lautertal



Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg

EUR

### Hausgebeizter Lachs

mit Dill-Senfsoße und Kräutersalat (*Glutenfrei*)

8.50

### Fein geschnittenes Rindfleisch vom Tafelspitz

mit Kapern-Gurken-Senfdressing <sup>5/8</sup>

9.50

## Aus dem Suppentopf

### Schwäbische Flädlesuppe

vom Tafelspitz

4.60

### Chicoreecremesuppe

mit gerösteten Croûtons

5.40

## Marktfrische Frühlingsalate

### Gemischter Beilagensalat


mit Hausdressing und Kräutern

3.90

### Erntefrische Salatplatte, wahlweise mit:

gebratenen schwäbischen Maultaschen

9.50

gebratenen Champignons aus der Pilzzucht Hayingen 

9.20



# GASTHOF LINDE

<b>Heimatküche</b>	EUR
<b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b> mit Ei und Beilagensalat	11.50
<b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	11.50
<b>Tafelspitz vom Rind</b> mit Meerrettichsoße, Marktgemüse und Salzkartoffeln	16.50
<b>Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle</b> mit Wurzelgemüse und hausgemachten Butterspätzle	16.90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	21.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> ✓ mit feinen Röstzwiebeln	10.50
<b>Ablinsen-Chili</b> ✓ mit Basmatireis ( <i>Vegan und Glutenfrei</i> )	13.50
<b>Ravioli mit feiner Pilzfüllung</b> ✓ an Schnittlauchrahm	14.50

*Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.*



# GASTHOF LINDE

## Wild aus heimischer Jagd

EUR

**Wildgulasch vom Reh und Wildschwein**  
mit Brokkoli und hausgemachten Butterspätzle

23.50

## Aus dem Wasser

**Gebratene Albforellenfilets**  
an Zitronenbutter mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

19.50

## Schwäbisches Vesper

**Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup>  
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler


8.50

**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup>  
Lyoner und Schwarzwurst

8.50

**Linde Wurstsalat „von allem äbbes“**  
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf <sup>2/8/9</sup>

9.20

**Saurer Käse**   
Limburger mit Zwiebeln und Kümmel <sup>2</sup>

8.50

**Linde Brotzeit – „Traufgänger spezial“**  
Gerauchte Bratwurst, Schwarzwurst, Leberwurst,  
Schwarzwälder Schinken, Bergkäse <sup>2/8/9</sup>

11.50

*Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*



# GASTHOF LINDE

## Für unsere kleinen Gäste

EUR

<b>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Spätzle oder Pommes Frites	9.50
<b>Spätzle mit Soß</b> Mit Rahm- oder Bratensoße	3.50
<b>Portion Pommes Frites</b> Mit Ketchup oder Mayonnaise	3.50
<b>Kleine Portion schwäbische Käsespätzle</b>	5.50

## Etwas Süßes zum Schluss

<b>Klassische „Crème brûlée“</b>	5.90	
<b>Warmer Schokokuchen</b> mit Vanilleeis vom Bauernhof und Früchten	6.90	
<b>„Äbbes für'd Seele“</b> Auswahl verschiedener kleiner Nachspeisen	8.90	
<b>Eisorten vom Bauernhof</b>	Pro Kugel	1.60
	Sahne	1.00
Bourbon-Vanille		
Schokolade		
Erdbeer-Joghurt		
Alpenkaramell		
<b>Sorbets vom Bauernhof</b>	Pro Kugel	1.60
Waldbeere		
Williams Birne		



# GASTHOF LINDE

## Aperitif

	EUR
	5 cl
<b>Belsazar Vermouth dry</b> trocken und direkt	5.50
<b>Belsazar Vermouth white</b> gehaltvoll und komplex	5.50
<b>Belsazar Vermouth rosé</b> vielfältig und leicht	5.50
<b>Campari</b>	4.50
<b>Campari Orange</b> 1.5 cl	5.50
<b>Lillet Blanc</b>	4.50
<b>Sherry Emilio Lustau</b> medium dry	4.10
<b>Sherry Tio Pepe</b> extra dry	3.90

## Aperitif Cocktail

	0.25 l
<b>Aperol Spritz</b>	6.50
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
<b>Hugo</b>	6.50
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
<b>Kir Royal</b> 0.1 l	5.50
Hirsch Secco mit Schwarzwälder Johannisbeerlikör	

## Aperitif alkoholfrei *Manufaktur Jörg Geiger*

	EUR	EUR
	0.10 l	0.75 l
<b>Prisecco Bio Cuvée Nr.21</b>	4.60	25.50
Apfel, Birne, Heublume		
<b>Prisecco Bio Cuvée Nr.25</b>	4.60	25.50
Birne, Schlehe, Douglasie		
		0.25 l
<b>Hugolino</b>		5.50
Prisecco Nr.21, Holunderblütensirup, Minze und Limette		
<b>Heimatliebe</b>		5.50
Prisecco Nr.25, Orange und Rosmarin		



# GASTHOF LINDE

## Sekt / Secco

	EUR	EUR
	0.10 l	0.75 l
<b>Prickeln der Hirsch Secco</b> Weingut Hirsch, Leingarten	3.60	19.00
<b>Hirsch Riesling Brut</b> Privatkellerei Hirsch, Leingarten	4.60	23.00
<b>Rosé Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen	4.80	24.00
<b>Jägergrün Riesling Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		29.00

## Biere vom Fass

0.30 l      0.50 l

### *Waldhaus (Schwarzwald)*

<b>Diplom Pils</b>	2.90	
<b>Spezial Gold</b>	2.90	3.90
<b>Radler</b>	2.80	3.80

### *Hacker Pschorr (München)*

<b>Münchner Hefe Weisse</b>	2.90	3.80
<b>Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417</b>	2.90	3.80
<b>Russ</b>	2.80	3.80

## Biere aus der Flasche

0.33 l      0.50 l

<b>Paulaner Kristall Weizen</b>		3.80
<b>Paulaner Alkoholfreies Weizen</b>		3.80
<b>Paulaner Dunkles Weizen</b>		3.80
<b>Waldhaus Pils Alkoholfrei</b>	2.90	



# GASTHOF LINDE

## Offene Weißweine

EUR  
0.25 l

2016er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, trocken</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2017er	<b>Domain Montrose, Chardonnay, trocken</b> Côtes de Thongue, Südfrankreich	7.20
2016er	<b>Weissburgunder Kabinett, trocken</b> Freiherr von Gleichenstein, Baden	6.70
2017er	<b>Sauvignon Blanc QbA, trocken</b> Schloss Affaltrach, Württemberg	7.20
2016er	<b>Grauer Burgunder QbA, trocken</b> Weingut Bercher, Baden	7.40
	<b>Weinschorle</b>	3.50

## Offene Roséweine

0.25 l

2016er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2017er	<b>Domain Montrose Rosé, trocken</b> Côtes de Thongue, Südfrankreich	6.90
2016er	<b>Setùbal Rosé, trocken</b> Adega de Pegões, Portugal	6.30
	<b>Weinschorle</b>	3.50

*Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in der 0.1l Karaffe.  
Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*





# GASTHOF LINDE

## Offene Rotweine

		EUR 0.25 l
2016er	<b>Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2017er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2014er	<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> Weingut Bercher, Baden	7.20
2017er	<b>Merlot, trocken</b> Weingut Endrizzi, Venezien	6.20
2015er	<b>Essenziell Rot Qualitätswein, trocken</b> Weingut Zimmerle, Württemberg	8.20
	<b>Weinschorle</b>	3.50

*Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in der 0.1l Karaffe.*

*Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*

## Schwarzwälder Mineralwasser

	EUR 0.25 l	EUR 0.75 l
<b>Peterstaler Classic</b>	2.10	4.50
<b>Peterstaler Medium</b>	2.10	4.50
<b>Black Forest Still</b>	2.10	4.50

## Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
<b>Eisvogel</b>	1.80	2.30



# GASTHOF LINDE

## Alkoholfreie Getränke

	EUR 0.25 l	EUR 0.33 l
Coca Cola		2.80
Coca Cola Zero		2.80
Fanta		2.80
Mezzo Mix		2.80
Stingel Eistee Pfirsich		2.70
<b>Seezüngle</b>		
Kirsch		3.50
Rhabarber		3.50
Träuble		3.50

## Saftschorlen von Stingel

	0.25 l	0.40 l
Apfelsaft Naturtrüb	1.90	2.60
Orangensaft	2.10	2.80
Maracujanektar	1.90	2.60
Sauerkirschsaft	1.90	2.60
Johannisbeersaft	1.90	2.60
Grapefruitsaft Rosé	2.10	2.80

## Säfte – purer Genuss von Stingel

	0.25 l
Apfelsaft Naturtrüb	2.40
Orangensaft	2.60
Maracujanektar	2.40
Sauerkirschsaft	2.40
Johannisbeersaft	2.40
Grapefruitsaft Rosé	2.60



# GASTHOF LINDE

## Althaus Tee, lose Teepyramiden

EUR  
Glas 2.70

**Rückenwind** Beerentee

**Anker lichten** Grüntee, fein, herb, süßlich

**Auf Tauchstation** Früchtetee

**Wogen glätten** Grüntee, zart, fruchtig

**Pure mint** Pfefferminztee

**Watt denn hier los** Earl Grey mit Bergamotte<sup>11</sup>

**Reizklima** Kräutertee, Hauch von Meersalz

**Alle Mann an Bord** Vollmundiger Assam<sup>11</sup>

## Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

Tasse Linde Schümli <sup>11</sup>	2.50
Große Tasse Linde Schümli <sup>11</sup>	3.50
Espresso Albcrema <sup>11</sup>	2.20
Espresso Albcrema Macchiato <sup>11</sup>	2.30
Doppelter Albcrema Espresso <sup>11</sup>	3.60
Cappuccino <sup>11</sup>	2.80
Großer Cappuccino <sup>11</sup>	3.80
Milchkaffee <sup>11</sup>	3.50
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3.50
Heiße Schokolade <sup>11</sup>	3.00

Allergene sind gesondert aufgeführt. Fragen Sie Ihre Bedienung nach dieser Karte.

### Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst