



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: Forellenzucht Dietmayer Walter, Hettingen

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

Spargel

EUR

Salat von weißem Spargel mit Crevetten Cocktail und Bärlauch Mayonnaise	16.50
Spargelcremesuppe	6.90
Weißer Stangenspargel (300g) mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	24.00
Zusätzlich servieren wir:	
Gekochten und Schwarzwälder Schinken	8.40
Rinderrückensteak	14.50
Kalbsrückensteak	15.50
Albforellenfilets	12.50

Dessert

Erdbeerbecher mit Vanille- und Erdbeer- Joghurteis vom Bauernhof mit Sahne	6.90
Crème brûlée mit Erdbeersalat und Rhabarbersoße	7.90

Unsere Weinempfehlung

2017 Kocherperle Silvaner,
QbA trocken
Weinkellerei Hohenlohe eG
Bretzfeld

0.25 l EUR 5.70
Flasche EUR 19.00



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Hausgebeizter Lachs

mit Dill-Senfsoße und Kräutersalat (*Glutenfrei*)

8.50

Fein geschnittenes Rindfleisch vom Tafelspitz

mit Kapern-Gurken-Senfdressing ^{5/8}

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

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

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Wild aus heimischer Jagd

EUR

Rehrücken an Preiselbeersöße
mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Butterspätzle

32.50

Aus dem Wasser

Gebratene Albforellenfilets
an Zitronenbutter mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

19.50

Schwäbisches Vesper

Schweizer Wurstsalat ^{2/8/9}
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

8.50

Schwäbischer Wurstsalat ^{2/8/9}
Lyoner und Schwarzwurst

8.50

Linde Wurstsalat „von allem äbbes“
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf ^{2/8/9}

9.20

Saurer Käse 
Limburger mit Zwiebeln und Kümmel ²

8.50

Linde Brotzeit – „Traufgänger spezial“
Gerauchte Bratwurst, Schwarzwurst, Leberwurst,
Schwarzwälder Schinken, Bergkäse ^{2/8/9}

11.50

Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.



GASTHOF LINDE

Für unsere kleinen Gäste

EUR

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

Etwas Süßes zum Schluss

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



GASTHOF LINDE

Aperitif

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

Aperitif Cocktail

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

Aperitif alkoholfrei *Manufaktur Jörg Geiger*

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



GASTHOF LINDE

Sekt / Secco

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

Biere vom Fass

	0.30 l	0.50 l
--	--------	--------

Waldhaus (Schwarzwald)

Diplom Pils	2.90	
Spezial Gold	2.90	3.90
Radler	2.80	3.80

Hacker Pschorr (München)

Münchner Hefe Weisse	2.90	3.90
Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417	2.90	3.90
Russ	2.80	3.80

Biere aus der Flasche

	0.33 l	0.50 l
--	--------	--------

Paulaner Kristall Weizen		3.80
Paulaner Alkoholfreies Weizen		3.80
Paulaner Dunkles Weizen		3.80
Waldhaus Pils Alkoholfrei	2.90	



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25 l

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

Offene Roséweine

0.25 l

2016er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2017er	Domain Montrose Rosé, trocken Côtes de Thongue, Südfrankreich	6.90
2016er	Setùbal Rosé, trocken Adega de Pegões, Portugal	6.30
	Weinschorle	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	Lemberger QbA, feinherb Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2017er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2014er	Spätburgunder QbA, trocken Weingut Bercher, Baden	7.20
2017er	Merlot, trocken Weingut Endrizzi, Venezien	6.20
2015er	Essenziell Rot Qualitätswein, trocken Weingut Zimmerle, Württemberg	8.20
	Weinschorle	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
Peterstaler Classic	2.10	4.50
Peterstaler Medium	2.10	4.50
Black Forest Still	2.10	4.50

Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
Eisvogel	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
Seezüngle		
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 Bergamotte¹¹
- Reizklima** Kräutertee, Hauch von Meersalz
- Alle Mann an Bord** Vollmundiger Assam¹¹

Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

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