



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

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Dietmayer Walter, Hettingen

Wildspezialitäten: aus heimischer Jagd, Albstadt-Ebingen

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

Kartoffeln: Kartoffelhof Sautter, Bondorf

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





GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Hausgebeizter Lachs

mit Dill-Senfsoße und Kräutersalat (*Glutenfrei*)

8.50

Burrata

mit Tomaten und Rucola an Balsamico Dressing

9.50

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Flädlesuppe

vom Tafelspitz

4.60

Klare Tomatenessenz

mit Tomatenwürfeln und Basilikum

5.40

Pfifferlingcremesuppe

mit Thymian-Kracherle

6.90

Marktfrische Sommersalate

Gemischter Beilagensalat

mit Hausdressing und Kräutern

3.90

Erntefrische Salatplatte, wahlweise mit:

gebratenen Pfifferlingen 

12.50

gebratener Maispoulardenbrust




15.00

Melone und Fetakäse 

9.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	11.50
Gegrillte Maispouardenbrust mit Kräutersoße, buntem Gemüse und Tagliatelline	18.50
Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	11.50
Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle mit bunten Möhren 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
Risotto  mit Pfifferlingen und Frühlingslauch (<i>Vegan und Glutenfrei</i>)	14.50
Tagliatelline  mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan	15.50

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Wild aus heimischer Jagd EUR

Gebratene Rehnüsschen 25.50
mit Rahmpfifferlingen, Mandelbrokkoli und Butterspätzle

Aus dem Wasser

Gebratene Albforellenfilets 19.50
an Zitronenbutter mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

Gebratenes Doradenfilet 21.50
an Tomaten-Olivenragout mit Rosmarinkartoffeln

Sommersteaks (ca. 240 Gramm)

Kalbssteak 18.00

Rindersteak 18.00

Rinderfilet 28.50

Wahlweise mit:

Beilagen	EUR	Saucen	EUR
Grillgemüse	3.50	hausgemachter Kräuterbutter	1.80
Pommes frites	3.50	hausgemachter Sauce Béarnaise	1.80
Kleiner Salat	3.50		



GASTHOF LINDE

Schwäbisches Vesper

EUR

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

Ochsenmaulsalat

mit Bratkartoffeln

Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.

8.50

Für unsere kleinen Gäste

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

Etwas Süßes zum Schluss

Klassische „Crème brûlée“

5.90

Zerlei von der Schokolade

6.90

Hausgemachte Sorbetvariation

6.00

Eissorten vom Bauernhof

Pro Kugel

1.60

Sahne

1.00

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer-Joghurt, Alpenkaramell



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		
		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		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

Frischer Friese 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