



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

Geräucherte Albforellenfilets
mit Sellerie, Apfel und Meerrettich

8.50

Gebackene Schweinebäckle
mit 3erlei vom Kürbis

9.50

Rehcarpaccio
mit gebratenen Pilzen, Wildkräutersalat und Preiselbeervinaigrette

12.50

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Flädlesuppe

4.60

Wildkraftbrühe
mit Pilzstrudel

6.40

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 
mit Kürbiskernen

6.90

Marktfrische Salate


Gemischter Beilagensalat 
mit Hausdressing und Kräutern

3.90

Erntefrische Salatplatte, wahlweise mit:

gebratenen Waldpilzen 

11.50

eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen und karamellisiertem Ziegenkäse 
von der Ziegenhütte Zollernalb

12.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	11.50
Gegrillte Maispouardenbrust mit Rotweinsoße und Waldpilzrisotto	18.50
Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	11.50
Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelzwiebelpüree	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
Kürbisrollen  auf Kartoffel-Mangoldragout (<i>Vegan</i>)	14.50
Tagliatelle  mit Schwarzwurzel, Waldpilzen, Rotweinzwiebeln und Parmesan	14.50
Schlachtplatte mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	13.50

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Wild aus heimischer Jagd EUR

Gebratener Rehrücken im Kräutermantel 29.50
mit Kürbis, eingelegter Quitte und Petersilienwurzelpüree

Aus dem Wasser

Gebratene Albforellenfilets 19.50
an Zitronenbutter mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 21.50
an Rahmsauerkraut mit Kartoffel-Zwiebelpüree

Steaks (ca. 240 Gramm)

Kotelett vom Schwäbischen-Hällischen Landschwein 16.50

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 ab 18:00 Uhr 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
Vesperbrett mit Käse und Wild Bergkäse und Linde Wildwurst <i>Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.</i>	8.50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spätzle oder Pommes Frites	9.50
Spätzle mit Soß dazu Rahm- oder Bratensoße	3.50
Portion Pommes Frites dazu Ketchup oder Mayonnaise	3.50

Etwas Süßes zum Schluss

Klassische „Crème brûlée“	5.90
Schokoladen-Quittentörtchen mit Birnensorbet	7.90
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