



# 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.

Jedes regionale Gericht ist mit dem „Schmeck den Süden Löwen“  gekennzeichnet und besteht aus Zutaten, die ausschließlich aus unserer Region sind. Nachweislich und kontrolliert!

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 & Metzgerei Früh, Albstadt-Ebingen

**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

**Gebeizter Rinderrücken**  
mit Wildkräutersalat und eingelegtem Wurzelgemüse

12.50

## Aus dem Suppentopf

 **Grießklößchensuppe**  
mit Gemüsestreifen

5.50

 **Rote Bete - Orangensuppe**  
mit Sahnehäubchen

6.20

## Marktfrische Salate

 **Gemischter Beilagensalat**   
mit Hausdressing und Kräutern

3.90

 **Erntefrische Salatplatte mit**   
Apfelchutney und karamellisiertem Ziegenkäse  
von der Ziegenhütte Zollernalb

12.50



# GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 <b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b> mit Ei und Beilagensalat	11.50
<b>Gebratene Maispoularde</b> mit Thymiansoße, Wurzelgemüse und Risotto	18.50
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	11.50
 <b>Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle</b> mit Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	16.90
<b>Rosa gebratener Kalbstafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	17.50
<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>Kichererbsen Küchle</b>  mit Kräutersoße und Waldpilzen (Vegan)	14.50
 <b>Risotto</b>  mit hausgemachtem Tomatenpesto, Rucola und Parmesan	14.50
<b>Wahlweise mit:</b>	
3 Garnelen	5.00

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



# GASTHOF LINDE

## Wild aus heimischer Jagd

EUR



**Rehgeschnetzeltes**

mit Cognacsoße, gebratenen Kräuterseitlingen und Serviettenknödel

22.50

## Aus dem Wasser

**Gebratenes Doradenfilet**

mit Weißweinsoße, 2erlei von der Erbse und Risoleekartoffeln

22.50



**Gebratene Lachsforelle**

mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

19.50

## Steaks (ca. 240 Gramm)

**Rib Eye Steak**

21.00

**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

hausgemachte Pfeffersoße

1.80



# GASTHOF LINDE

## Schwäbisches Vesper ab 18:00 Uhr EUR

**Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 8.50  
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

 **Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 8.50  
Lyoner und Schwarzwurst

**Linde Wurstsalat „vo älle äbbes“** 9.20  
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf <sup>2/8/9</sup>

**Linde Brotzeit** 11.50

*Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

**Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 9.50  
mit Spätzle oder Pommes Frites

**„Spätzle mit Soß“** 3.50  
dazu Rahm- oder Bratensoße

**Portion Pommes Frites** 3.50  
dazu Ketchup oder Mayonnaise

## Etwas Süßes zum Schluss

**Klassische „Crème brûlée“** 5.90

**„Äbbes für'd Seele“** 9.50  
Auswahl verschiedener kleiner Nachspeisen

**Eissorten vom Bauernhof** 1.60  
Pro Kugel 1.00  
Sahne

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer-Joghurt, Alpenkaramell



# 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 1.5 cl</b>	5.50
<b>Lillet Blanc</b>	4.50
<b>Sherry Emilio Lustau medium dry</b>	4.10
<b>Sherry Tio Pepe extra dry</b>	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 0.1 l</b>	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		
		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		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	3.90
<b>Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417</b>	2.90	3.90
<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
- Frischer Friese 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