



# 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



### **Burrata**

mit marinierter Ochsenherztomate, Schwarzwälder Schinken und Brunnenkresse

12.50

## Aus dem Suppentopf



### **Maultaschensuppe**

5.50




**Fenchelsuppe mit Orangenfilets**   
mit Sahnehäubchen und Croûtons

6.50

## Marktfrische Salate



**Gemischter Beilagensalat**   
mit Hausdressing und Kräutern

3.90

### **Erntefrische Salatplatte wahlweise mit:**

mit Maispoularde und gebratenen Pilzen

16.50

mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel und Orangenfilets

14.50



mit gebratener Lachsforelle, Apfel und Meerrettich

16.50



mit Ziegenkäse von der Ziegenhütte Zollern Alb und Aprikosen-Chili-Chutney 

13.50



# GASTHOF LINDE

<b>Heimatküche</b>	EUR
 <b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b> mit Ei und Beilagensalat	11.90
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	11.90
 <b>Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle</b> mit Sommergemüse und hausgemachten Butterspätzle	17.50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm)</b> mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
<b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln	11.50
<b>Gebratener Tofu</b>  im Kokosmantel auf Süßkartoffel-Paprika-Ragout (Vegan)	14.50
<b>Pasta</b>  mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan	15.50
<b>Wahlweise mit:</b>	
3 Garnelen	5.00


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



# GASTHOF LINDE

## Aus dem Wasser

### Gebratene Lachsforelle

 an Salbeischaum, auf Lauch-Traubengemüse und Tagliatelle

EUR

19.50

## Steaks

Rib Eye Steak Dry Aged (ca. 350 Gramm)

29.50

Rindersteak (ca. 250 Gramm)

19.00

Rinderfilet (ca. 250 Gramm)

29.50

### Wahlweise mit:

#### Beilagen

EUR

3 Garnelen

5.00

Grillgemüse

3.50

Pommes frites

3.50

Kleiner Salat

3.50

#### Saucen

EUR

hausgemachter Kräuterbutter

1.80

hausgemachte Pfeffersoße

1.80



# GASTHOF LINDE

## Schwäbisches Vesper ab 18:00 Uhr

EUR

**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 „vo älle äbbes“**

Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf <sup>2/8/9</sup>

9.20

*Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

## 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

3.90

**Portion Pommes Frites**

dazu Ketchup oder Mayonnaise

3.90

## Etwas Süßes zum Schluss

**Klassische „Crème brûlée“**

6.50

**Hausgemachte Sorbetvariation**

7.50

**Eissorten vom Bauernhof**

Pro Kugel

1.60

Sahne

1.00

Bourbon-Vanille, Schokolade, Joghurt-Aprikose, Albsommer



# 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>	5.50
<b>Campari Orange 1.5 cl</b>	6.50
<b>Lillet Blanc</b>	5.50
<b>Sherry Emilio Lustau</b> medium dry	4.60
<b>Sherry Tio Pepe</b> extra dry	4.40

## Aperitif Cocktail

	0.25 l
<b>Aperol Spritz</b>	6.90
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
<b>Hugo</b>	6.90
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
<b>Kir Royal 0.1 l</b>	6.50
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	27.00
Apfel, Birne, Heublume		
<b>Prisecco Bio Cuvée Nr.25</b>	4.60	27.00
Birne, Schlehe, Douglasie		
		0.25 l
<b>Hugolino</b>		6.10
Prisecco Nr.21, Holunderblütensirup, Minze und Limette		
<b>Heimatliebe</b>		6.10
Prisecco Nr.25, Orange und Rosmarin		



# GASTHOF LINDE

## Sekt / Secco

	EUR 0.10 l	EUR 0.75 l
<b>Prickeln der Hirsch Secco</b> Weingut Hirsch, Leingarten	3.90	25.00
<b>Hirsch Riesling Brut</b> Privatkellerei Hirsch, Leingarten	4.60	29.00
<b>Rosé Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		32.00
<b>Jägergrün Riesling Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		33.00

## Biere vom Fass

0.30 l      0.50 l

### *Waldhaus (Schwarzwald)*

<b>Diplom Pils</b>	3.10	4.10
<b>Spezial Gold</b>	3.10	4.10
<b>Radler</b>	2.90	3.90

### *Hacker Pschorr (München)*

<b>Münchner Hefe Weisse</b>	3.10	4.10
<b>Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417</b>	3.10	4.10
<b>Russ</b>	2.90	3.90

## Biere aus der Flasche

0.33 l      0.50 l

<b>Paulaner Kristall Weizen</b>		4.10
<b>Paulaner Alkoholfreies Weizen</b>		3.90
<b>Paulaner Dunkles Weizen</b>		4.10
<b>Waldhaus Pils Alkoholfrei</b>	3.10	



# GASTHOF LINDE

## Offene Weißweine

EUR  
0.25 l

2016er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, trocken</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.80
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
2018er	<b>Rivaner Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Baden	7.50
2018er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Württemberg	7.40
2017er	<b>Grüner Veltliner, trocken</b> Weingut Bründlmayer, Österreich	7.20
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2016er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.80
2017er	<b>Domain Montrose Rosé, trocken</b> Côtes de Thongue, Südfrankreich	6.90
2016er	<b>Setúbal Rosé, trocken</b> Adega de Pegões, Portugal	6.30
	<b>Weinschorle</b>	3.90

*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	5.70
2017er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	5.50
2016er	<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> Weingut Bercher, Baden	7.20
2017er	<b>HALBSTÜCK Cuvée, trocken</b> Weinhaus Emil Bauer, Pfalz	7.60
2017er	<b>Merlot, trocken</b> Weingut Endrizzi, Venezien	6.20
2014er	<b>Cabernet Sauvignon, trocken</b> Weingut Bergsig, Südafrika	8.70
	<b>Weinschorle</b>	3.90

*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>	2.50	5.80
<b>Peterstaler Medium</b>	2.50	5.80
<b>Black Forest Still</b>	2.50	5.80

## Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
<b>Eisvogel</b>	2.10	2.60



# GASTHOF LINDE

## Alkoholfreie Getränke

	EUR 0.25 l	EUR 0.33 l
Coca Cola		3.20
Coca Cola Zero		3.20
Fanta		3.20
Mezzo Mix		3.20
Stingel Eistee Pfirsich		3.10
<b>Seezüngle</b>		
Kirsch		3.70
Rhabarber		3.70
Träuble		3.70

## Saftschorlen von Stingel

	0.25 l	0.40 l
Apfelsaft Naturtrüb	2.20	3.20
Orangensaft	2.20	3.20
Maracujanektar	2.20	3.20
Sauerkirschsaft	2.20	3.20
Johannisbeersaft	2.20	3.20
Grapefruitsaft Rosé	2.20	3.20

## Säfte – purer Genuss von Stingel

	0.25 l
Apfelsaft Naturtrüb	3.10
Orangensaft	3.10
Maracujanektar	3.10
Sauerkirschsaft	3.10
Johannisbeersaft	3.10
Grapefruitsaft Rosé	3.10



# 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>	2.60
Große Tasse Linde Schümli <sup>11</sup>	3.60
Espresso Albcrema <sup>11</sup>	2.30
Espresso Albcrema Macchiato <sup>11</sup>	2.40
Doppelter Albcrema Espresso <sup>11</sup>	3.90
Cappuccino <sup>11</sup>	2.90
Großer Cappuccino <sup>11</sup>	3.90
Milchkaffee <sup>11</sup>	3.60
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3.60
Heiße Schokolade <sup>11</sup>	3.50

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