



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

-  **Kürbisvariation mit Ziegenkäsenougat** 13.50
dazu Feldsalat und Quittenvinaigrette
- Gebratene Garnelen auf Lauwarmen Linsensalat** 15.50
mit Birnen und Brunnenkresse

Aus dem Suppentopf

-  **Maultaschensuppe** 6.50
-  **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis**  7.50
mit Kürbiskernen und Sahnehaube

Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  4.40
mit Hausdressing und Kräutern
- Erntefrische Salatplatte wahlweise mit:**
-  mit gebratenen Rehnüsschen, Preiselbeercreme und Pilzen 16.50
-  mit gebratener Lachsforelle, Apfel und Meerrettich 15.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	11.90
Gebratene Maispoularde an Thymiansoße mit glasiertem Wirsing und Tagliatelle	18.50
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	11.90
Geschmorte Schweinebäckle im Pfännle mit Herbstgemüse und hausgemachten Butterspätzle	17.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln	11.50
Rosa gebratener Tafelspitz auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	17.50
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti im Pfännle Kalbsfleisch in Pilzrahmsauce	23.00
Schlachtplatte mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	13.50
Cous Cous  mit Kürbis, Süßkartoffelpüree und gebratenem Frühlingslauch	14.50
 Hausgemachte Kürbisravioli  mit Parmesan und Wildkräutern	15.50
wahlweise mit 3 Garnelen	5.00

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Aus dem Wasser

	EUR
 Auf der Haut gebratene Lachsforelle an Zitronensoße dazu geschmorter Wirsing und Tagliatelle	19.50
Gebratener Wolfsbarsch an Rotweinreduktion mit Kartoffelkürbisragout und Brunnenkresse	23.00

Wild aus heimischer Jagd

Gebratener Rehrücken an Sauerkirschsoße mit 2-erlei vom Kürbis und Serviettenknödel	27.00
---	-------

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	Saucen	EUR
3 Garnelen	5.00	hausgemachter Kräuterbutter	1.80
Grillgemüse	3.50	hausgemachte Pfeffersoße	1.80
Pommes frites	3.50		
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 „vo älle äbbes“ 9.20
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf ^{2/8/9}

Linde Brotzeit 12.50

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“ 3.90
dazu Rahm- oder Bratensoße

Portion Pommes Frites 3.90
dazu Ketchup oder Mayonnaise

Etwas Süßes zum Schluss

Klassische „Crème brûlée“ 6.50

Schwarzwälder Kirsch „Linde“ 7.50

Panna Cotta von Weißer Edelschokolade 5.50
mit Passionsfruchtsorbet

„Äbbes für'd Seele“ 9.50
Auswahl verschiedener Nachspeisen

Eissorten vom Bauernhof 1.60
Bourbon-Vanille, Schokolade, Joghurt-Aprikose, Birnensorbet 1.00
Pro Kugel Sahne



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	5.50
Campari Orange 1.5 cl	6.50
Lillet Blanc	5.50
Sherry Emilio Lustau medium dry	4.60
Sherry Tio Pepe extra dry	4.40

Aperitif Cocktail

	0.25 l
Aperol Spritz	6.90
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
Hugo	6.90
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
Lillet Wild Berry	6.90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	
Kir Royal 0.1 l	6.50
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	27.00
Apfel, Birne, Heublume		
Prisecco Bio Cuvée Nr.25	4.60	27.00
Birne, Schlehe, Douglasie		
		0.25 l
Hugolino		6.10
Prisecco Nr.21, Holunderblütensirup, Minze und Limette		
Heimatliebe		6.10
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	3.90	25.00
Hirsch Riesling Brut Privatkellerei Hirsch, Leingarten	4.60	29.00
Rosé Brut Kessler Sekt, Esslingen		32.00
Jägergrün Riesling Brut Kessler Sekt, Esslingen		33.00

Biere vom Fass

0.30 l 0.50 l

Waldhaus (Schwarzwald)

Diplom Pils	3.10	4.10
Spezial Gold	3.10	4.10
Radler	2.90	3.90

Hacker Pschorr (München)

Münchner Hefe Weisse	3.10	4.10
Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417	3.10	4.10
Russ	2.90	3.90

Biere aus der Flasche

0.33 l 0.50 l

Paulaner Kristall Weizen		4.10
Paulaner Alkoholfreies Weizen		3.90
Paulaner Dunkles Weizen		4.10
Waldhaus Pils Alkoholfrei	3.10	



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25 l

2016er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, trocken Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.80
2017er	Muscat Blanc, trocken Gróf Degenfeld Tokaj, Ungarn	6.50
2016er	Weissburgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein, Baden	6.70
2018er	Rivaner Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Baden	7.50
2018er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelman, Württemberg	7.40
2017er	Grüner Veltliner, trocken Weingut Bründlmayer, Österreich	7.20
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2016er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.80
2017er	Domain Montrose Rosé, trocken Côtes de Thongue, Südfrankreich	6.90
2017er	Rioja Rosado El Meson, Spanien	6.30
	Weinschorle	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	Lemberger QbA, feinherb Weingut Affaltrach, Württemberg	5.70
2017er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5.50
2016er	Spätburgunder QbA, trocken Weingut Bercher, Baden	7.20
2017er	HALBSTÜCK Cuvée, trocken Weinhaus Emil Bauer, Pfalz	7.60
2017er	Merlot, trocken Weingut Endrizzi, Venezien	6.20
2014er	Cabernet Sauvignon, trocken Weingut Bergsig, Südafrika	8.70
	Weinschorle	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
Peterstaler Classic	2.50	5.80
Peterstaler Medium	2.50	5.80
Black Forest Still	2.50	5.80

Tafelwasser

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

Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

Tasse Linde Schümli ¹¹	2.60
Große Tasse Linde Schümli ¹¹	3.60
Espresso Albcrema ¹¹	2.30
Espresso Albcrema Macchiato ¹¹	2.40
Doppelter Albcrema Espresso ¹¹	3.90
Cappuccino ¹¹	2.90
Großer Cappuccino ¹¹	3.90
Milchkaffee ¹¹	3.60
Latte Macchiato ¹¹	3.60
Heiße Schokolade ¹¹	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