



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

 **Ziegenkäsemousse von der Ziegenhütte Zollernalb** 
mit Rote Beete Salat und Wildkräuter

11.50

Gebratene Garnelen mit Feldsalat
an Birnenchutney

15.50

Aus dem Suppentopf

 **Flädlesuppe**

5.90

Brunnenkressesuppe
mit gebratener Garnele

8.50

Marktfrische Salate


 **Gemischter Beilagensalat** 
mit Hausdressing

4.40

Erntefrische Salatplatte wahlweise mit:

 mit gebratener Maispoularde und Pilzen

16.50

 mit gebratener Lachsforelle, Apfel und Meerrettich

15.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	12.90
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	11.90
Gebratene Maispoularde mit Thymiansoße, Wurzelgemüse und Tagliatelle	19.50
Geschmorte Schweinebäckle mit Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	17.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
Surf & Turf Rinderfilet (250 Gramm) mit 2 Garnelen an Rotweinsauce, Bohnenragout und Röstkartoffeln	32.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln	11.50
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti Kalbsfleisch in Pilzrahmsauce	23.00
Kichererbsen Kühle (Vegan)  mit gegrilltem Gemüse und roter Curry-Soße	14.50
Pasta mit hausgemachtem Basilikumpesto  mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan	15.50
wahlweise mit 3 Garnelen	6.00

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

„Mitgehungen Mitgefangen“ Unsere saisonale Fischkarte

 **Gebratene Lachsforelle**
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 21.50

Gegrillter Skrei mit 2erlei von der Erbse
lauwarmen Alblinsensalat und Rosmarinkartoffeln

€ 26.00

Confierter Lachs mit Zitronenschaum
an geschmortem Chicorée dazu Wildreis und Frühlingslauch

€ 25.00

Auf der Haut gebratener Zander
mit Kartoffel-Lauchgemüse und Rotweinbutter

€ 24.00

Unsere Weinempfehlung

2018er Rivaner Kabinett, trocken
Weingut Arndt Köbelin,
Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0.25l
€ 7.50

0.75l
€ 21.50



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“ ^{2/8/9}

Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

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

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und hausgemachtem Vanilleeis

8.50

„Äbbes für'd Seele“

Auswahl verschiedener Nachspeisen

9.50

Eissorten vom Bauernhof

Bourbon-Vanille, Schokolade, Nougat, Joghurt-Aprikose

Pro Kugel

1.60

Birnensorbet

Sahne

1.00



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 0.10 l	EUR 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, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2017er	Muscat Blanc, trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2016er	Weissburgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein, Kaiserstuhl, Baden	6.70
2018er	Rivaner Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2018er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	7.40
2017er	Marrenon Classique blanc (Grenache Blanc, Vermentino), trocken Cellier de Marrenon, Lubéron, Rhône	6.90
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2016er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2018er	Montrose Rosé, trocken Domaine Montrose, Côte 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	5.10
2017er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2016er	Spätburgunder QbA, trocken Weingut Bercher, Baden	7.20
2018er	Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	6.90
2017er	Barbera d' Asti, Lavignon DOCG, trocken Weingut Picco Maccario, Italien	8.40
2016er	Rioja (Tempranillo), trocken Weingut Larchago Edición Fábulas, Spanien	8.50
	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