



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 Früh, Albstadt-Ebingen

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Dietmayer Walter, Hettingen

Wildspezialitäten: aus heimischer Jagd, Albstadt-Ebingen

Salat, Gemüse und Kräuter: Früchte Gilb, Albstadt-Ebingen

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

Wildkräutersalat

mit karamellisiertem Ziegenkäse von der Ziegenhütte Zollernalb
und marinierter Melone

12.50



Gebeizte Lachsforelle

an Gurkensüppchen, Joghurtcreme und marinierten Äpfeln

14.50

Aus dem Suppentopf



Grießklößchensuppe

5.90

Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehäubchen und Croûtons

6.50

Marktfrische Salate



Gemischter Beilagensalat

mit Hausdressing

4.40

Erntefrische Salatplatte wahlweise:

mit gebratenen Garnelen, Avocado und Mango-Chili-Chutney

15.50

mit gebratener Maispoularde und Pfifferlingen

17.50

mit gebratenen Lachsforelle, Apfel-Chutney 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 Portweinsosse, Lauch-Pfifferlinggemüse und Tagliatelle	19.50
Geschmorte Schweinebäckle mit Petersilienwurzel, glasierten Karotten und hausgemachten Butterspätzle	17.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
 Schweinebraten an Dunkelbiersosse mit geschmortem Spitzkohl und Serviettenknödel	17.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln	11.50
Süßkartoffel-Curry (Vegan)  mit buntem Gemüse und Basmatireis	14.50
Tagliatelle mit Basilikumpesto  mediterranem Gemüse und Parmesan	15.50
wahlweise mit 3 Garnelen	7.00

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Aus dem Wasser

	EUR
 Auf der Haut gebratene Lachsforelle an Zitronensoße dazu 2erlei von Erbse und Tagliatelle	23.00
Gebratener Kabeljau mit Rotweibutter auf Mandelbrokkoli mit Kartoffel-Schnittlauch-Krapfen	23.50

Steaks

Rindersteak (ca. 250 Gramm)	19.00
Rinderfilet (ca. 250 Gramm)	23.00
Kalbssteak (ca. 250 Gramm)	18.00
Lachssteak auf der Haut gegrillt (ca. 250 Gramm)	19.00

Wahlweise mit:

Beilagen	EUR	hausgemachte Saucen	EUR
3 Garnelen	7.00	Guacamole	1.80
Grillgemüse	4.50	Kräuterbutter	1.80
Pommes frites	3.50	Pfeffersoße	1.80
Kleiner Salat	3.80	Sauce Béarnaise	1.80
Ofenkartoffel	3.80	Barbecue Soße	1.80
Süßkartoffelpommes	4.50	Sauerrahm Dip	1.80



GASTHOF LINDE

Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr EUR

Schweizer Wurstsalat ^{2/8/9} 8.50
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

 **Schwäbischer Wurstsalat** ^{2/8/9} 8.50
Lyoner und Schwarzwurst

Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9} 9.20
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

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

 **Hausgemachtes Joghurteis mit marinierten Erdbeeren** 8.50
Joghurt-Vanillecreme und Rhabarberkompott

„Äbbes für'd Seele“ 9.50
Auswahl verschiedener Nachspeisen

Hausgemachte Sorbetvariation 7.50

Eissorten vom Bauernhof 1.60
Bourbon-Vanille, Schokolade, Albsommer, Joghurt-Aprikose 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 Cuvée Nr.22	4.60	27.00
Apfel, Brennessel, Stachelbeerlaub		
Prisecco Cuvée Nr.7	4.60	27.00
Hauszwetschge, Gelbmöstler Birne, Zitronenverbene		
		0.25 l
Rhabarber-Apfel Smash		6.50
Prisecco Cuvée Nr. 22, Apfelsaft naturtrüb, Minze und Limette		
Spritziger Traufgänger		6.50
Prisecco Cuvée Nr. 7, Johannisbeersaft und Beeren		



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
2019er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	7.40
2018er	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
2017er	Lemberger QbA, feinherb Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2017er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2017er	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	EUR
	0.25 l	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