



# 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; 90 % unserer 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, Lothar Mei, Bössingen

**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

**Käse:** Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb, Harthausen

**Eis:** Bauernhof Bachmann, Lautertal





# GASTHOF LINDE

## Vorneweg

EUR

 **Karamellierter Ziegenkäse** von der Ziegenhütte Zollernalb   
an Feldsalat und Kürbis mit Quittenvinaigrette 13.50

 **Gebeiztes Lachsforellenfilet**   
an Gurkensüppchen, Joghurtcreme und marinierten Äpfeln 14.50

## Aus dem Suppentopf

 **Maultaschensuppe** 6.50

 **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis**   
mit Kürbiskernen und Sahnehäubchen 6.50

## Marktfrische Salate

 **Gemischter Beilagensalat**   
mit Hausdressing 4.40

### Erntefrische Salatplatte wahlweise:

 mit gebratenen Rehnüsschen, Preiselbeeren und Pilzen 17.50

 mit gebratenem Lachsforellenfilet, Apfel und Meerrettich 15.50



# GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 <b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b> mit Ei und Beilagensalat	12.90
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	11.90
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> mit Herbstgemüse und hausgemachten Butterspätzle	17.50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm)</b> mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
 <b>Gasthof Linde Schweinebraten an Dunkelbiersoße</b> mit geschmortem Spitzkohl und Serviettenknödel	17.50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
 <b>Dry Aged Rinderrücken</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Röstkartoffeln	28.00
 <b>Gesottener Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	17.50
 <b>Schlachtplatte</b> mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	19.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln	11.50
 <b>Geschmorter Kürbis (Vegan)</b>  mit Wirsing, Petersilienkartoffeln und gebratenem Lauch	14.50
 <b>Tagliatelle mit Basilikumpesto</b>  mediterranem Gemüse und Bergkäse	15.50
wahlweise mit 3 Garnelen	7.00

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



# GASTHOF LINDE

## Aus dem Wasser

EUR

-  **Gebackenes Lachsforellenfilet im Kürbisknuspermantel** 24.00  
an Rotweinbutter mit Kürbis, Wirsing und Tagliatelle
-  **Auf der Haut gebratenes Forellenfilet** 23.00  
mit Mandelbutter auf Brokkoli und Petersilienkartoffeln

## Wild aus heimischer Jagd



-  **Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel** 34.50  
an Wachholderjus mit 2erlei vom Kürbis, Petersilienwurzel und Serviettenknödel

### Unsere Weinempfehlung zum Wild

2017er

**Spätburgunder „Holzfass“, trocken**

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0.25l

9.80 Euro

0.75l Flasche

28.00 Euro

## Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr

EUR

-  **Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 8.50  
Lyoner und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen
-  **Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 8.50  
Lyoner und Schwarzwurst
-  **Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** <sup>2/8/9</sup> 9.20  
Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf
-  **Linde Brotzeit** 12.50

*Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*



# GASTHOF LINDE

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

<b>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Spätzle oder Pommes Frites	9.50
 <b>„Spätzle mit Soß“</b> dazu Rahm- oder Bratensoße	3.90
<b>Portion Pommes Frites</b> dazu Ketchup oder Mayonnaise	3.90

## Etwas Süßes zum Schluss

<b>Klassische „Crème brûlée“</b>	6.50	
 <b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus und Zwetschgensorbet	8.50	
<b>„Äbbes für'd Seele“</b> Auswahl verschiedener Nachspeisen	9.50	
 <b>3erlei Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen</b> mit Früchtebrot, Trauben, Apfelchutney und Feigensenf	8.50	
<b>Hausgemachte Sorbetvariation</b>	7.50	
 <b>Eissorten vom Bauernhof</b> Bourbon-Vanille, Schokolade, Albsommer, Joghurt-Aprikose	Pro Kugel Sahne	1.60 1.00

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2017er

**Fortissimo, Spätlese**

Weingut Gróf Degenfeld, Tarcal

0.1l

4.60 Euro

0.5l Flasche

22.00 Euro



# GASTHOF LINDE

## Aperitif

	EUR
	5 cl
Lustau Wermut Weiß	5.50
Lustau Wermut Rosé	5.50
Lustau Wermut Rot	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	EUR
	0.10 l	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

2019er	<b>Muscat Blanc, trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2019er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2018er	<b>Rivaner Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2019er	<b>Silvaner Oktav, trocken</b> Weinhaus Heger, Ihringen im Kaiserstuhl, Baden	7.50
2019er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	7.40
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2019er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2018er	<b>Montrose Rosé, trocken</b> Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	6.90
2017er	<b>Tempranillo Rosé, trocken</b> Finca Museum, Cigales, Spanien	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

2018er	<b>Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Schloss Affaltrach, Württemberg	5.10
2018er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2018er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.80
2018er	<b>Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken</b> Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	6.90
2018er	<b>Barbera d´Asti, Lavignon DOCG, trocken</b> Weingut Picco Maccario, Italien	8.40
2016er	<b>Rioja (Tempranillo), trocken</b> Weingut Larchago Edición Fábulas, Spanien	8.50
	<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      EUR  
0.25 l    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

Coca Cola 0.33 l	3.20
Coca Cola Zero 0.33 l	3.20
Fanta oder Sprite 0.33 l	3.20
Mezzo Mix 0.33 l	3.20
<b>Althaus Eistee Green Tea 0.4 l</b> Wild Peach	3.50
<b>Althaus Eistee Fruit Infusion 0.4 l</b> Watermelon & Mint Flavor	3.50
<b>Seezüngle 0.33 l</b> Kirsch oder Rhabarber	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