



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 Walter Dietmayer, 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 14.50

 **Gebeiztes Lachsforellenfilet aus Hettingen** 
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
 Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	12.90
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	12.90
Geschmorte Schweinebäckle mit Herbstgemüse und hausgemachten Butterspätzle	17.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
 Gasthof Linde Schweinebraten an Dunkelbiersoße mit geschmortem Spitzkohl und Serviettenknödel	17.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
 Dry Aged Rinderrücken vom heimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Röstkartoffeln	32.00
 Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	17.50
 Heimische Schlachtplatte an deftiger Soße mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	14.50
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	12.50
 Geschmorter Kürbis (Vegan)  mit Wirsing, Petersilienkartoffeln und gebratenem Lauch	14.50
 Tagliatelle mit Basilikumpesto  mediterrane Gemüse und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	15.50
wahlweise mit 3 Garnelen	7.00

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion.



GASTHOF LINDE

Aus dem Wasser vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen 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** 36.50
an Wachholderjus mit Zerlei 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

 **Schweizer Wurstsalat** ^{2/8/9} 9.50
Lyoner und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

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

 **Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** ^{2/8/9} 9.80
Lyoner, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Schwarzwurst,
Tomatenpaprika, scharf


 **Linde Brotzeit mit Spezialitäten aus'm Ländle** 12.50

Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.






GASTHOF LINDE

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	
 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus und Zwetschgensorbet	8.50	
„Äbbes für'd Seele“ Auswahl verschiedener Nachspeisen	9.50	
 3erlei Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen mit Früchtebrot, Trauben, Apfelchutney und Feigensenf	9.80	
Hausgemachte Sorbetvariation	7.50	
 Eissorten vom Bauernhof 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
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

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

Offene Roséweine

0.25 l

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

2018er	Lemberger QbA, feinherb Weingut Schloss Affaltrach, Württemberg	5.10
2018er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2018er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.80
2018er	Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	6.90
2018er	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

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
Althaus Eistee Green Tea 0.4 l Wild Peach	3.50
Althaus Eistee Fruit Infusion 0.4 l Watermelon & Mint Flavor	3.50
Seezüngle 0.33 l 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 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