



# 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

-  **Romanasalat an Erdbeerdressing**  12.50  
mit karamellisiertem Ziegenkäse  
von der Ziegenhütte Zollernalb und Walnüssen
-  **Gebratenes Lachsforellenfilet** 14.50  
auf lauwarmem Alblinsensalat, Limetten Crème-fraîche und  
eingelegtem Gemüse

## Aus dem Suppentopf

-  **Grießklößchensuppe** 5.90
-  **Pfifferlingcremesuppe**  6.50  
mit Sahnehäubchen und Croûtons

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  4.40  
mit Hausdressing
- Erntefrische Salatplatte wahlweise:**
- mit gebratenen Garnelen, Avocado und Mango-Chili-Chutney 15.50
- mit gebratener Poularde und Pilzen 17.50
-  mit gebratenem Lachsforellenfilet, Apfel-Chutney und Meerrettich 15.50



# GASTHOF LINDE

## Heimatküche

EUR

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b><br>mit Ei und Beilagensalat   | 12.90 |
|  <b>Schwäbische Ablinsen</b><br>mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>  | 12.90 |
| <b>Geschmorte Schweinebäckle</b><br>mit Petersilienwurzel, glasierten Karotten<br>und hausgemachten Butterspätzle  | 17.50 |
| <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm)</b><br>mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle   | 22.00 |
| <b>Gebratene Maispoularde</b><br>mit Portweinsosse, Lauch-Pfifferling-Gemüse und Tagliatelle   | 19.50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b><br>mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  | 19.50 |
|  <b>Braten vom heimischen Rind</b><br>mit geschmortem Spitzkohl und Petersilienspätzle  | 17.50 |
|  <b>Schwäbische Käsespätzle</b> <br>mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen             | 12.50 |
| <b>Süßkartoffel-Curry (Vegan)</b> <br>mit buntem Gemüse und Basmatireis   | 14.50 |
|  <b>Tagliatelle mit Basilikumpesto</b> <br>dazu mediterranes Gemüse und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen | 15.50 |
| wahlweise mit 3 Garnelen   | 7.00  |
| Extra Rahmsosse  | 1.80  |
| Extra Bratensoße   | 1.80  |

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



# GASTHOF LINDE

**Aus dem Wasser** vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen EUR

 **Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet** 23.00  
mit Zitronensoße, glaciertem Wirsing und Tagliatelle

 **Auf der Haut gebratenes Forellenfilet** mit Rotweinbutter, 23.00  
Mandelbrokkoli und Kartoffel-Schnittlauch-Krapfen

## Steaks

 **Rindersteak dry aged BW (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:**

| <b>Beilagen</b>     | <b>EUR</b> | <b>hausgemachte Saucen</b> | <b>EUR</b> |
|---------------------|------------|----------------------------|------------|
| 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       |
| Süßkartoffel-Pommes | 4.50       | Sauerrahm-Dip              | 1.80       |




# GASTHOF LINDE

## Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr EUR


-  **Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 9.50  
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler
-  **Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 8.50  
Lyoner und Schwarzwurst
-  **Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** <sup>2/8/9</sup> 9.80  
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf
-  **Linde Brotzeit mit Spezialitäten aus´m Ländle** <sup>2/8/9</sup> 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
- „Äbbes für’d Seele“** 9.50  
Auswahl verschiedener Nachspeisen
- Hausgemachte Sorbetvariation** 7.50
-  **Eissorten vom Bauernhof** 1.60  
Bourbon-Vanille, Schokolade, Mango, Blutorange Pro Kugel
- Sahne 1.00



# GASTHOF LINDE

## Aperitif

|                                    | EUR  |
|------------------------------------|------|
|                                    | 5 cl |
| Lustau Vermut Weiß                 | 5.50 |
| Lustau Vermut Rosé                 | 5.50 |
| Lustau Vermut Rot                  | 5.50 |
| Campari <sup>2</sup>               | 5.50 |
| Campari Orange <sup>2</sup> 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 <sup>2,10,14</sup>                              | 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 <sup>2</sup> |        |

## 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 <sup>3</sup> und Beeren |        |        |



# GASTHOF LINDE

| <b>Sekt / Secco / Champagner</b>                                 | EUR<br>0.10 l | EUR<br>0.75 l |
|--|---------------|---------------|
| <b>Prickeln der Hirsch Secco</b><br>Weingut Hirsch, Leingarten   | 3.90          | 25.00         |
| <b>Hirsch Riesling Brut</b><br>Privatkellerei Hirsch, Leingarten | 4.60          | 29.00         |
| <b>Rosé Brut</b><br>Kessler Sekt, Esslingen                      |               | 32.00         |
| <b>Jägergrün Riesling Brut</b><br>Kessler Sekt, Esslingen        |               | 33.00         |
| <b>Brut Premier</b><br>Louis Roederer, Champagne                 |               | 62.00         |
| <b>Brut Rosé</b><br>Louis Roederer, Champagne                    |               | 67.00         |
| <br>   |               |               |
| <b>Biere vom Fass</b>  | 0.30 l        | 0.50 l        |
| <i>Waldhaus (Schwarzwald)</i>                                    |               |               |
| <b>Diplom Pils</b>   | 3.10          | 4.10          |
| <b>Spezial Gold</b>  | 3.10          | 4.10          |
| <b>Radler<sup>3</sup></b>  | 2.90          | 3.90          |
| <i>Hacker Pschorr (München)</i>                                  |               |               |
| <b>Münchner Hefe Weisse</b>                                      | 3.10          | 4.10          |
| <b>Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417</b>                   | 3.10          | 4.10          |
| <b>Russ<sup>3</sup></b>  | 2.90          | 3.90          |
| <br>   |               |               |
| <b>Biere aus der Flasche</b>                                     | 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>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b><br>Weingensossenschaft Durbach, Baden                              | 5.50 |
| 2019er | <b>Sauvignon Blanc, trocken</b><br>Savoir Vivre von Schloss Affaltrach, Württemberg                                    | 5.90 |
| 2019er | <b>Muscat Blanc, Organic trocken</b><br>Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn  | 6.50 |
| 2019er | <b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b><br>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden | 7.50 |
| 2020er | <b>Grauburgunder, trocken</b><br>Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg                                       | 7.50 |
| 2018er | <b>Rivaner Kabinett, trocken</b><br>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden                           | 7.50 |
| 2019er | <b>Silvaner Oktav, trocken</b><br>Weinhaus Heger, Ihringen im Kaiserstuhl  | 7.50 |
|        | <b>Weinschorle</b>   | 3.90 |

## Offene Roséweine

0.25 l

|        |   |      |
|--------|---|------|
| 2019er | <b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b><br>Weingensossenschaft Durbach, Baden | 5.50 |
| 2019er | <b>Rosé, trocken</b><br>Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg                        | 6.50 |
| 2019er | <b>Montrose Rosé, trocken</b><br>Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich             | 6.90 |
|        | <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><br>Weingut Affaltrach, Württemberg  | 5.10   |
| 2018er | <b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b><br>Weingut Hirsch, Leingarten                                  | 4.90   |
| 2018er | <b>Spätburgunder, trocken</b><br>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden                    | 6.80   |
| 2018er | <b>Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken</b><br>Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich | 7.60   |
| 2018er | <b>Barbera d'Asti, Lavignon DOCG, trocken</b><br>Weingut Picco Maccario, Italien                             | 8.40   |
| 2017er | <b>Rioja (Tempranillo), trocken</b><br>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 <sup>2,3,8,11</sup> 0.33 l                              | 3.20 |
| Coca Cola Zero <sup>2,3,8,11</sup> 0.33 l                         | 3.20 |
| Fanta <sup>2,3</sup> oder Sprite <sup>3</sup> 0.33 l              | 3.20 |
| Mezzo Mix <sup>2,3,11</sup> 0.33 l                                | 3.20 |
| Bitter Lemon <sup>3,10</sup> oder Tonic Water <sup>10</sup> 0.20l | 2.50 |
| <b>Althaus Eistee Green Tea<sup>3,11</sup> 0.4 l</b>              | 3.50 |
| Wild Peach  |      |
| <b>Althaus Eistee Fruit Infusion<sup>3,11</sup> 0.4 l</b>         | 3.50 |
| Watermelon & Mint Flavor  |      |
| <b>Seezüngle 0.33 l</b>   | 3.70 |
| Kirsch oder Rhabarber   |      |

## Saftschorlen von Stingel

0.25 l 0.40 l

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Apfelsaft Naturtrüb              | 2.20 | 3.20 |
| Orangensaft                      | 2.20 | 3.20 |
| Maracujanektar <sup>3</sup>      | 2.20 | 3.20 |
| Sauerkirschsaft <sup>3</sup>     | 2.20 | 3.20 |
| Johannisbeersaft <sup>3</sup>    | 2.20 | 3.20 |
| Grapefruitsaft Rosé <sup>3</sup> | 2.20 | 3.20 |

## Säfte – purer Genuss von Stingel

0.25 l

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Apfelsaft Naturtrüb              | 3.10 |
| Orangensaft                      | 3.10 |
| Maracujanektar <sup>3</sup>      | 3.10 |
| Sauerkirschsaft <sup>3</sup>     | 3.10 |
| Johannisbeersaft <sup>3</sup>    | 3.10 |
| Grapefruitsaft Rosé <sup>3</sup> | 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<sup>11</sup>
- 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