



## TRAUFGÄNGE GASTGEBER

DIE TRAUFGÄNGE WERDEN KULINARISCH ERLEBBAR!

Mit den **Traufgänge Gastgebern** haben sich in und um die Traufgänge Gastronomen in der Premiumwanderregion zusammengeschlossen, denen die gute Küche mit regionalen Produkten überaus wichtig ist. Direkt an den Wegen und in der Region gelegen, sind sie zusätzlich „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ und „Schmeck den Süden“ Betriebe. Nicht nur auf Wanderer sind die **Traufgänge Gastgeber** eingestellt, sie sind auch fahrradfreundlich, insbesondere für die Bereiche Mountainbike und E-Bike.

## PERFEKT ABGESTIMMT



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg



DAS ZEICHNET UNS ALS TRAUFGÄNGE GASTGEBER AUS!

### QUALITÄTSGASTGEBER WANDERBARES DEUTSCHLAND

Die Traufgänge Gastgeber wissen, was Wanderer wollen. Mit ihren Angeboten und ihrer Ausstattung haben sie sich besonders auf Wandergäste eingestellt.

### FAHRRADFREUNDLICHE TRAUFGÄNGE GASTGEBER

Egal ob auf heißen Sohlen oder mit flinken Pedalen: neben Wanderern sind bei den Traufgänge Gastgebern auch Fahrradfahrer herzlich willkommen.

### SCHMECK DEN SÜDEN GASTRONOMEN

Hier kommen Wanderer ins Schwärmen: die Traufgänge Gastgeber als „Schmeck den Süden“-Gastronomen bieten eine Auswahl an Speisen aus regionalen Produkten an. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!

### ANGEBOTE FÜR MOUNTAINBIKER UND E-BIKE-FAHRER:

- Überdachte Abstellmöglichkeit für Fahrräder und Gepäck
- Fahrrad-Reparaturset mit den wichtigsten Werkzeugen für kleine Reparaturen
- Kohlenhydrat- und vitaminreiche Gerichte
- Isotonische Getränke
- Informationen über die nächste Fahrrad-Reparatur-Werkstatt
- Kostenloses Aufladen von E-Bikes



### WIR EMPFEHLEN



≈Traufgänger Spezial≈

**Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel**  
an Trüffeljus mit 2erlei vom Kürbis und Serviettenknödel

**38.50 Euro**



# 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

-  **Gebeiztes Rind** 14.50  
mit Feldsalat und gepickeltem Gemüse
-  **Variation vom Kürbis**  12.50  
mit gegrilltem Romanasalat und eingelegter Quitte

## Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 5.90
-  **Kürbiscremesuppe**  6.80  
mit Sahnehäubchen

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  4.40  
mit Hausdressing
- Erntefrische Salatplatte wahlweise:**
- mit gebratener Poularde und eingelegtem Kürbis 17.50
-  mit gebratenem Lachsforellenfilet, Apfel-Chutney 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>	12.90
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> mit Petersilienwurzel, glasierten Karotten und hausgemachten Butterspätzle	17.50
 <b>Rinderfilet (ca. 250 Gramm)</b> an Rotweinjus mit Bohnenragout und getrüffeltem Kartoffelpüree	38.00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm)</b> mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	22.00
<b>Gebratene Maispoularde</b> an Portweinsoße mit Kürbisspalten und Tagliatelle	19.50
 <b>Heimische Schlachtplatte an deftiger Soße</b> mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	14.50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
 <b>Braten vom heimischen Rind</b> mit geschmortem Spitzkohl und hausgemachten Butterspätzle	17.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	12.50
<b>Geschmorter Kürbis (Vegan)</b>  an roter Currysoße mit gebratenem Wirsing und Reis	14.50
 <b>Tagliatelle mit pikanter Tomatensoße</b>  dazu mediterranes 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

EUR

 **Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet** 23.00  
mit Mandel-Zitronenbutter, Brokkoli und Salzkartoffeln  
vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen

**Gebratenes Zanderfilet**  
mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree 23.00

## Wild aus heimischer Jagd

 **Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel** 38.50  
an Trüffeljus mit Zerlei vom Kürbis 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




# 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
- Karamellisiertes weißes Schokoladen Panna Cotta** 7.50  
mit hausgemachten Quittensorbet
- „Äbbes für’d Seele“** 9.50  
Auswahl verschiedener Nachspeisen
-  **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 0.10 l	EUR 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
<b>Brut Premier</b> Louis Roederer, Champagne		62.00
<b>Brut Rosé</b> Louis Roederer, Champagne		67.00
<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
<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> Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Savoir Vivre von Schloss Affaltrach, Württemberg	5.90
2019er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2019er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2020er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	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	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2019er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	<b>Rosé, trocken</b> Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg	6.50
2019er	<b>Montrose Rosé, trocken</b> 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> Weingut 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	7.60
2018er	<b>Barbera d'Asti, Lavignon DOCG, trocken</b> Weingut Picco Maccario, Italien	8.40
2017er	<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 <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> Wild Peach	3.50
<b>Althaus Eistee Fruit Infusion<sup>3,11</sup> 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 <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