



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

-  **Gebratene Lachsforelle mit lauwarmen Ablinsensalat** 15.50
dazu Apfelchutney und Wildkräuter
- Gebratene Garnelen mit Feldsalat** 16.50
an Birnenchutney

Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 6.20
- Maronensuppe**  7.90
mit Rotweinbutter

Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  4.40
mit Hausdressing
- Erntefrische Salatplatte wahlweise mit:**
- mit gebratener Entenbrust und Waldpilzen 18.50
-  mit gebratener Lachsforelle, Apfel und Meerrettich 16.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 Gebratene schwäbische Maultaschen mit Ei und Beilagensalat	13.90
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	12.90
Geschmorte Schweinebäckle mit Wintergemüse und hausgemachten Butterspätzle	18.50
Surf and Turf Rinderfilet (250 Gramm) mit 2 Garnelen an Rotweinsosse, Bohnenragout und getrüffeltem Kartoffelpüree	39.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	23.00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensoße mit Blaukraut und Serviettenknödel	22.00
 Rinderfiletstreifen an Champignonrahmsoße mit Serviettenknödel	25.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19.50
 Braten vom heimischen Rind mit geschmortem Spitzkohl und hausgemachten Butterspätzle	17.50
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	13.50
Kircherersenküchle  (Vegan) an roter Currysoße dazu gebratenes Gemüse und Cous Cous	14.50
 Tagliatelle mit pikanter Tomatensoße  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

vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen

EUR

 **Auf der Haut gebratene Lachsforelle**
an Rotwein-Balsamico-Butter mit Blumenkohl
und Perlgraupenrisotto

23.00

Wild aus heimischer Jagd

 **Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel**
an Trüffeljus auf glaciertem Wirsing dazu Waldpilze
und Serviettenknödel

38.50

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



GASTHOF LINDE

Aperitif

	EUR
	5 cl
Lustau Vermut Weiß	5.50
Lustau Vermut Rosé	5.50
Lustau Vermut Rot	5.50
Campari ²	5.50
Campari Orange ² 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 ^{2,10,14}	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 ²	

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 ³ und Beeren		



GASTHOF LINDE

Sekt / Secco / Champagner	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
Brut Premier Louis Roederer, Champagne		62.00
Brut Rosé Louis Roederer, Champagne		67.00
Biere vom Fass	0.30 l	0.50 l
<i>Waldhaus (Schwarzwald)</i>		
Diplom Pils	3.10	4.10
Spezial Gold	3.10	4.10
Radler³	2.90	3.90
<i>Hacker Pschorr (München)</i>		
Münchner Hefe Weisse	3.10	4.10
Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417	3.10	4.10
Russ³	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	Pinot Grigio, trocken Borgo Molino Ciari, Venetien	5.90
2019er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2019er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2020er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	7.50
2018er	Rivaner Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2020er	Weisser Milan (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, MüllerThurgau), trocken Weingut Clauß, Nack, Baden	7.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2019er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	Rosé, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg	6.50
2019er	Montrose Rosé, trocken Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	6.90
	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 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	7.60
2018er	Barbera d'Asti, Lavignon DOCG, trocken Weingut Picco Maccario, Italien	8.40
2017er	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 ^{2,3,8,11} 0.33 l	3.20
Coca Cola Zero ^{2,3,8,11} 0.33 l	3.20
Fanta ^{2,3} oder Sprite ³ 0.33 l	3.20
Mezzo Mix ^{2,3,11} 0.33 l	3.20
Bitter Lemon ^{3,10} oder Tonic Water ¹⁰ 0.20l	2.50
Althaus Eistee Green Tea^{3,11} 0.4 l Wild Peach	3.50
Althaus Eistee Fruit Infusion^{3,11} 0.4 l Watermelon & Mint Flavor	3.50
Seezünge 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 ³	2.20	3.20
Sauerkirschsaft ³	2.20	3.20
Johannisbeersaft ³	2.20	3.20
Grapefruitsaft Rosé ³	2.20	3.20

Säfte – purer Genuss von Stingel

0.25 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.10
Orangensaft	3.10
Maracujanektar ³	3.10
Sauerkirschsaft ³	3.10
Johannisbeersaft ³	3.10
Grapefruitsaft Rosé ³	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, fruchtig¹¹

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 Schümli¹¹

2.60

Große Tasse Linde Schümli¹¹

3.60

Espresso Albcrema¹¹

2.30

Espresso Albcrema Macchiato¹¹

2.40

Doppelter Albcrema Espresso¹¹

3.90

Cappuccino¹¹

2.90

Großer Cappuccino¹¹

3.90

Milchkaffee ¹¹

3.60

Latte Macchiato¹¹

3.60

Heiße Schokolade¹¹

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