



# 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

## Spargelkarte

EUR

**Weißer Stangenspargel (300g)** 22.00  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle

Zusätzlich servieren wir:

-  **Gekochten und Schwarzwälder Schinken** 6.00
-  **Kleines Wiener Schnitzel** 13.50
- Rindersteak (180 g)** 15.00
-  **Lachsforellenfilets** 13.50

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel

**2020er Scheurebe, trocken**  
Weingut Wittmann, Westhofen, Reihessen

0.25l

9.10 Euro

0.75l Flasche




26.50 Euro



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg






EUR

-  **Hausgebeizter Rinderrücken mit mariniertem Spargel**  
dazu Kirschtomaten und Wildkräutersalat 15.50
-  **Ziegenkäse von der Ziegenhütte Zollernalb**   
mit gegrilltem Romanasalat und Erdbeersalsa 13.50

## Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 6.80
-  **Bärlauchcremesuppe**   
mit gebratener Garnele und Croûtons 7.50

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**   
mit Hausdressing 5.10
- Erntefrische Salatplatte wahlweise mit:**
-  mit Ziegenkäse von der Ziegenhütte Zollernalb, gerösteten Nüssen  
und eingelegten Birnen  15.50
- mit gebratener Maispoularde und Pilzen 18.50
-  mit gebratener Lachsforelle aus Hettingen mit Apfel und Meerrettich 17.50



# GASTHOF LINDE

## Heimatküche

EUR

 <b>Gebratene schwäbische Maultaschen</b> mit gebratenem Ei und Beilagensalat	14.50
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2</sup>	13.90
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Butterspätzle	19.30
 <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	24.00
<b>Gebratene Maispoularde</b> an Rotweinsauce mit gebratenem Spargel und Tagliatelle	21.00
 <b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	21.00
<b>Schweinemedallions an Champignonrahmsauce</b> mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	18.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b> ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	14.50
<b>Süßkartoffelcurry (vegan)</b> ✓ mit buntem Frühlingsgemüse und Basmatireis	15.50
 <b>Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto</b> ✓ dazu gebratener Spargel und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	16.50
wahlweise mit 3 Garnelen	8.00


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



# GASTHOF LINDE

## Aus dem Wasser

EUR

 <b>Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet</b> an Zitronen-Mandel-Butter mit Brokkoli und Salzkartoffeln vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen	24.00
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> an Zitronensoße mit Babyspinat und Kartoffel-Schnittlauch-Krapfen	26.00

## Aus der Oberstdorfer Jagd

<b>Ragout vom Hirsch</b> mit Preiselbeerbirne, gebratene Waldpilze und Serviettenknödel	26.00
<b>Hausgemachte Wildmaultaschen</b> mit Spargelragout und gebratenen Pilzen	16.50

### 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** <sup>2/8/9</sup>  
 Lyoner und Glockenzeller Emmentaler 9.50
- 
**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup>  
 Lyoner und Schwarzwurst 8.50
- 
**Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** <sup>2/8/9</sup>  
 Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf 9.80
- 
**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 EUR

- 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“** 8.50
- „Äbbes für'd Seele“** 11.00  
 Auswahl verschiedener Nachspeisen
- 
**Eissorten vom Bauernhof** 1.80  
 Bourbon-Vanille, Schokolade, Mango, Blutorange
- Pro Kugel 1.80  
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>Winzersekt Pinot Brut</b> Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	34.00
<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>Russ<sup>3</sup></b>	2.90	3.90
<i>Blank`s Zwiefaltendorfer</i>		
<b>Naturtrübes Kellerpils</b>	2.60	3.60
<b>Radler<sup>3</sup></b>	2.40	3.40
<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

2020er	<b>Grüner Veltliner, trocken</b> Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich	5.90
2019er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
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
2020er	<b>Weisser Milan</b> (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, MüllerThurgau), <b>trocken</b> Weingut Clauß, Nack, Baden	7.50
2019er	<b>3055 Chardonnay, trocken</b> Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2019er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
	<b>P &amp; P 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> 0.20 l	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