



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

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Dietmayer Walter, Hettingen

Wildspezialitäten: aus heimischer Jagd, Albstadt-Ebingen, Oberstdorfer Jagd (Bayern)

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

Fisch: Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen

Käse: Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb in Harthausen

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, Reinhessen




0.25l
9.10 Euro
0.75l Flasche
26.50 Euro





GASTHOF LINDE

Vorneweg






EUR

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

Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 6.80
- Spargelcremesuppe**  6.80
mit Sahnehäubchen und Croûtons

Marktfrische Salate





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



GASTHOF LINDE

Heimatküche

EUR

Geschmorte Schweinebäckle mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Butterspätzle	19.30
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	24.00
Gebratene Maispoularde an Rotweinsauce mit gebratenem Spargel und Tagliatelle	21.00
 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	21.00
Schweinemedallions an Champignonrahmsauce mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	18.50
 Schwäbische Käsespätzle ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	14.50
Süßkartoffelcurry (vegan) ✓ mit buntem Frühlingsgemüse und Basmatireis	15.50
 Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto ✓ 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

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

Aus der Oberstdorfer Jagd

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeerbirne, gebratene Waldpilze und Serviettenknödel	26.00
Hausgemachte Wildmaultaschen 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

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

EUR

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“

8.50

„Äbbes für'd Seele“
Auswahl verschiedener Nachspeisen

11.00

 **Eissorten vom Bauernhof**
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 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
Winzersekt Pinot Brut Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	34.00
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
Russ³	2.90	3.90
<i>Blank`s Zwiefaltendorfer</i>		
Naturtrübes Kellerpils	2.60	3.60
Radler³	2.40	3.40
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

2020er	Grüner Veltliner, trocken Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich	5.90
2019er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenosenschaft 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
2019er	3055 Chardonnay, trocken Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	7.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2019er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
	P & P 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 0.20 l	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 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