



# 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, Lautert









# GASTHOF LINDE

## Vorneweg




EUR

-  **Burratina**   
mit mariniertes Ochsenerztomate, Brunnenkresse 11.50
-  **Burratina**  
mit mariniertes Ochsenerztomate, Brunnenkresse  
und Schwarzwälder Schinken 15.50
- Hausgebeizter Lachs** 14.50  
mit Dill-Senfsoße und Wildkräutersalat

## Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 6.80
- Kalte Tomaten-Melonen-Chili-Suppe** 7.50  
mit gebratener Garnele

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**   
mit Hausdressing 5.10
- Erntefrische Salatplatte wahlweise:**
- mit gebratenen Wildmaultaschen & Pilzen 16.50
- mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel und Orangenfilets 15.50
-  mit gebratener Lachsforelle, 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>2/9</sup>	13.90
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> mit Sommergemüse und hausgemachten Butterspätzle	19.30
 <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	24.00
<b>Gebratene Maispoularde</b> mit Thymiansoße, mediterranem Grillgemüse und Cremepolenta	21.00
 <b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	21.00
<b>Schweinemedallions an Champignonrahmsoße</b> mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	18.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b> ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	14.50
<b>Gebratener Tofu (vegan)</b> ✓ im Kokosmantel auf Süßkartoffel-Paprika-Ragout	14.50
 <b>Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikumpesto</b> ✓ dazu mediterranes Grillgemüse 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>Gebratene Lachsforelle</b> auf Lauch-Traubengemüse mit Salbeischaum und Tagliatelle vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen	24.50
--	-------

## Steaks

<b>Rib Eye Steak Dry Aged (ca. 350 Gramm)</b>	32.00
<b>Rindersteak (ca. 250 Gramm)</b>	21.00
<b>Rinderfilet (ca. 250 Gramm)</b>	36.00
<b>Lachssteak (ca. 250 Gramm)</b>	26.00



### wahlweise mit:

<b>Beilagen</b>	<b>EUR</b>	<b>Saucen</b>	<b>EUR</b>
3 Garnelen	8.00	hausgemachte Kräuterbutter	1.80
 Grillgemüse	4.50	hausgemachte Pfeffersoße	1.80
Pommes frites	3.50		
 Kleiner Salat	3.80		
Babyspinat	3.80		




# 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 Käsebrett mit drei verschiedenen Käsespezialitäten**  
aus'm Ländle von der Dorfkäserei Geifertshofen 12.50

*Zu jedem Vesper servieren wir frisches Bauernbrot. von der Bäckerei Sonnenbeck aus Onstmettingen.*

## 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

- Hausgemachte Sorbetvariation** 8.00
- 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
- 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
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,10,14</sup>	6.90
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
<b>Hugo</b>	6.90
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
<b>Lillet Wild Berry</b>	6.90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	
<b>Kir Royal 0.1 l</b>	6.50
Hirsch Secco mit Schwarzwälder Johannisbeerlikör <sup>2</sup>	

## Aperitif alkoholfrei *Manufaktur Jörg Geiger*

	EUR	EUR
	0.10 l	0.75 l
<b>Priseco Cuvée Nr.22</b>	4.60	27.00
Apfel, Brennessel, Stachelbeerlaub		
<b>Priseco Cuvée Nr.7</b>	4.60	27.00
Hauszwetschge, Gelbmöstler Birne, Zitronenverbene		
		0.25 l
<b>Rhabarber-Apfel Smash</b>		6.50
Priseco Cuvée Nr. 22, Apfelsaft naturtrüb, Minze und Limette		
<b>Spritziger Traufgänger</b>		6.50
Priseco 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>2014er 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 Leo Hillinger, Burgenland, Österreich	5.90
2020er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
2020er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2020er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2021er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	7.50
2020er	<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
2021er	<b>3055 Chardonnay, trocken</b> Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2020er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Baden	5.50
	<b>P &amp; P Rosé, trocken</b> Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg	6.50
2020er	<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
2019er	<b>Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2020er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2019er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.80
2019er	<b>Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken</b> Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	7.60
2019er	<b>Merlot ,trocken</b> Weingut Les Jamelles,Pays d'Oc, Südfrankreich	6.40
2020er	<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