



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

Vorneweg


EUR

-  **Gebackene Gänsepraline auf Blaukrautsalat**
dazu Maronenpüree und Orangen 16.50
-  **Crème brûlée vom Ziegenkäse** ✓
mit Rotwein-Balsamico-Birne und Wildkräuter 12.50
- Tatar vom Lachs** 17.50
mit Ringelrüben-Carpaccio und Apfelchutney


Aus dem Suppentopf

-  **Wildconsommé**
mit hausgemachter Wildmaultasche und gebratenen Buchenpilzen 9.80
-  **Cremesuppe von der Marone** ✓
mit Rotweinbutter 8.50

Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat** ✓
mit Hausdressing 5.70

Erntefrische Salatplatte mit:

- Feldsalat mit Cranberry Vinaigrette** 16.50
Rote-Bete-Salat und Kichererbsenküchle
-  **Chicoréesalat mit Apfel und Granatapfel** 17.50
Rote-Bete-Dressing und geräucherte Entenbrust



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	13.90
Geschmorte Schweinebäckle mit geschmortem Gemüse und Zwiebel-Kartoffelpüree	23.00
Trüffelpasta mit Tranchen vom Rinderfilet und gebratenen Waldpilzen	32.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	27.50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensoße mit Blaukraut, Maronenpüree und Serviettenknödel	27.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	24.50
 Sauerbraten vom heimischen Rind mit glasierten Ringelrüben und hausgemachten Butterspätzle	24.50
 Schwäbische Käsespätzle ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	16.50
Kartoffelspitzkohlröllchen (vegan) ✓ mit Rotweinsauce dazu gebratener Rosenkohl und zweierlei von der Marone	16.50
Perlgraupenrisotto mit Roter Bete ✓ an frittiertem Rucola und Parmesan	16.50

Aus dem Wasser

Gebratener Zander im Speckmantel mit Ablinsen, Tomatenwürfeln und Herzoginkartoffeln	28.00
Lachsfilet unter der Spekulatiuskruste an Orangenschaum, glasierten Karotten und Kartoffelpüree	29.50


Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion. Bitte beachten Sie, dass es bei uns nicht möglich ist 1 Hauptgericht für 2 Personen zu bestellen.



GASTHOF LINDE

Wild aus heimischer Jagd

Geschmorte Wildhasenkeule 30.00
mit Blaukraut und Serviettenknödel

 **Rosa gebratener Rehrücken unter der Nusskruste** 38.00
an Trüffelsoße mit Rosenkohl, zweierlei von der Marone und
Haselnuss-Schupfnudeln

Unsere Weinempfehlung zum Wild


2017er Spätburgunder „Holzfass“, trocken
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0.25l	0.75l Flasche
9.80 Euro	28.00 Euro

Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr EUR

 **Schweizer Wurstsalat** ^{2/8/9} 10.50
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

 **Schwäbischer Wurstsalat** ^{2/8/9} 9.50
Lyoner und Schwarzwurst

 **Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** ^{2/8/9} 10.80
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

 **Linde Vesperbrett** 17.00
mit drei verschiedenen Käsespezialitäten und Schwarzwälder Schinken

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



GASTHOF LINDE

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre EUR

Gebratene Mini Bratwürstle mit Kartoffelbrei und Soße 12.50
mit Spätzle oder Pommes Frites

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 12.50
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

Zimtparfait mit zweierlei von der Zwetschge 9.50

„Crème brûlée“ von der Marone 9.50
mit hausgemachtem Glühweinsorbet und kandiertem Apfel

Bratapfelragout 9.50
mit hausgemachtem Marzipansorbet

„Äbbes für'd Seele“ 12.00
Auswahl verschiedener Nachspeisen

 **Eissorten vom Bauernhof** 1.80
Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat und Bourbon-Vanille 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 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
2015er Brut Rosé Louis Roederer, Champagne		83.00
Biere vom Fass	0.30 l	0.50 l
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
Meckatzer Löwen-Pils	3.50	4.50
Meckatzer Weiss-Gold Export	3.50	4.50
Radler³	3.20	4.20
Meckatzer Hefeweizen	3.50	4.50
Russ³	3.20	4.20
<i>Blank`s Zwiefaltendorfer</i>		
Naturtrübes Kellerpils	3.40	4.50
Radler³	2.60	4.20
Biere aus der Flasche	0.33 l	0.50 l
Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –		4.40
Meckatzer Leichte Weisse		4.40
Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold	3.30	
Meckatzer Alkoholfreies Weizen		4.20
Paulaner Kristall Weizen		4.40



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25 l

2020er	Grüner Veltliner, trocken Weingut Leo Hillinger, Burgenland, Österreich	5.90
2020er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
2020er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.50
2020er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.50
2021er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	7.50
2020er	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
2021er	3055 Chardonnay, trocken Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	7.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2020er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
	P & P Rosé, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg	6.50
2020er	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
2019er	Lemberger QbA, feinherb Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2020er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2019er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.80
2019er	Montrose Rouge (Merlot, Syrah, Grenache), trocken Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	7.60
2019er	Merlot ,trocken Weingut Les Jamelles,Pays d'Oc, Südfrankreich	6.40
2020er	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} 0.4 l	3.50
Coca Cola Zero ^{2,3,8,11} 0.4 l	3.20
Fanta 0.4 l ^{2,3} oder Sprite ³ 0.4 l	3.50/3.20
Mezzo Mix ^{2,3,11} 0.4 l	3.50
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
Seezüngle 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