



# 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

## *Unsere Empfehlung für den Winter*



**Getrüffelte Selleriecremesuppe**  
mit Sahnehaube und gebratener Garnele

\*\*\*

**Ragout vom Wildhasen**  
mit eingelegter Portweinbirne und Preiselbeeren  
dazu gebratene Pilze und Serviettenknödel

\*\*\*

**Crème brûlée mit weißer Schokolade**  
und zweierlei von der Zwetschge

Menüpreis	EUR	49.00
Vorspeise	EUR	14.00
Hauptgang	EUR	28.00
Dessert	EUR	9.50



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg

EUR

-  **Crème brûlée vom Ziegenkäse** 13.50  
mit Rotwein-Balsamico-Birne und Wildkräuter
-  **Gebackene Gänsepraline auf Blaukrautsalat** 17.50  
dazu Maronenpüree und Orangen

## Aus dem Suppentopf

-  **Flädlesuppe** 6.50
-  **Rote-Bete-Orangen-Suppe** 9.50  
mit Räucherlachsstreifen

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  6.70  
mit Hausdressing
-  **Chicoréesalat mit Apfel und Granatapfel** 18.50  
Rote-Bete-Dressing und geräucherte Entenbrust



# GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> mit geschmortem Gemüse und Zwiebel-Kartoffelpüree	24.00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	28.50
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</b> an Orangensoße mit Blaukraut, Maronenpüree und Serviettenknödel	28.50
<b>Trüffelpasta</b> mit Tranchen vom Rinderfilet und gebratenen Waldpilzen	34.00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	23.00
 <b>Sauerbraten vom heimischen Rind</b> mit glasierten Ringelrüben und hausgemachten Butterspätzle	25.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
 <b>Kartoffelspitzkohlröllchen</b> (vegan)  mit Rotweinsoße dazu gebratener Rosenkohl und zweierlei von der Marone	17.50
<b>Perlgraupenrisotto mit Roter Bete</b>  an frittiertem Rucola und Parmesan	17.50

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



# GASTHOF LINDE

## Aus dem Wasser

**Lachsfilet unter der Meerrettich-Senfkruste** 31.00  
an Weißweinschaum mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree

## Wild aus heimischer Jagd

 **Rosa gebratener Rehrücken unter der Nusskruste** 39.00  
an Trüffelsoße mit Blaukraut, zweierlei von der Marone und  
Haselnuss-Schupfnudeln

## Unsere Weinempfehlung zum Wild

2017er Lirac Rouge,  
Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich

0.25l	0.75l Flasche
8.90 Euro	25.00 Euro

## Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr

 **Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 10.50  
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

 **Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 9.50  
Lyoner und Schwarzwurst

 **Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“** <sup>2/8/9</sup> 10.80  
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

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



# GASTHOF LINDE

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

<b>Gebratene Mini Bratwürstle mit Kartoffelbrei und Soße</b>	12.50
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Spätzle oder Pommes Frites	12.50
 <b>„Spätzle mit Soß“</b> dazu Rahm- oder Bratensoße	3.90
<b>Portion Pommes Frites</b> dazu Ketchup oder Mayonnaise	3.90

## Etwas Süßes zum Schluss

<b>Klassische „Crème brûlée“</b>	9.50	
<b>Zimtparfait mit zweierlei von der Zwetschge</b>	9.50	
<b>„Äbbes für'd Seele“</b> Auswahl verschiedener Nachspeisen	12.00	
 <b>Eissorten vom Bauernhof</b>	Pro Kugel	1.60
Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat und Bourbon-Vanille		
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>Hirsch Riesling Brut</b> Privatkellerei Hirsch, Leingarten	4.60	29.00
<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>Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417</b>	3.10	4.10
<b>Russ<sup>3</sup></b>	2.90	3.90
<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

2019er	<b>Pinot Grigio, trocken</b> Borgo Molino Ciari, Venetien	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
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2019er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenosenschaft Durbach, Baden	5.50
2019er	<b>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> 0.20l	2.50
<b>Althaus Eistee Green Tea<sup>3,11</sup> 0.4 l</b>	3.50
Wild Peach	
<b>Althaus Eistee Fruit Infusion<sup>3,11</sup> 0.4 l</b>	3.50
Watermelon & Mint Flavor	
<b>Seezüngle 0.33 l</b>	3.70
Kirsch oder Rhabarber	

## 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