



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



Gebratene Garnelen mit Feldsalat
dazu Cranberry-Dressing
und karamellierte Walnüsse

Tagliata vom rosa gebratenen Roastbeef
an Trüffeljus mit Rucola, Parmesan
und Kartoffelgratin

Marzipansorbet
mit Bratapfelragout



| | | |
|-----------|-----|-------|
| Menüpreis | EUR | 54.50 |
| Vorspeise | EUR | 16.50 |
| Hauptgang | EUR | 31.00 |
| Dessert | EUR | 9.50 |



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

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

Aus dem Suppentopf







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

Marktfrische Salate

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



GASTHOF LINDE

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

| | |
|--|-------|
| Gebratene Mini Bratwürstle mit Kartoffelbrei und Soße | 12.50 |
| Kleines Wiener Schnitzel mit Spätzle oder Pommes Frites | 12.50 |
|  „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“ | 9.50 | |
| Zimtparfait mit zweierlei von der Zwetschge | 9.50 | |
| „Äbbes für'd Seele“ Auswahl verschiedener Nachspeisen | 12.00 | |
|  Eissorten vom Bauernhof | 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 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 |
| Hirsch Riesling Brut Privatkellerei Hirsch, Leingarten | 4.60 | 29.00 |
| 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 |
| Münchner Kellerbier naturtrüb Anno 1417 | 3.10 | 4.10 |
| Russ³ | 2.90 | 3.90 |
| 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

| | | |
|--------|--|------|
| 2019er | Pinot Grigio, trocken Borgo Molino Ciari, Venetien | 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 |
| | Weinschorle | 3.90 |

Offene Roséweine

0.25 l

| | | |
|--------|---|------|
| 2019er | Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenosenschaft Durbach, Baden | 5.50 |
| 2019er | 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 0.20l | 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 Schümli¹¹

2.60

Große Tasse Linde Schümli¹¹

3.60

Espresso Albcrema¹¹

2.30

Espresso Albcrema Macchiato¹¹

2.40

Doppelter Albcrema Espresso¹¹

3.90

Cappuccino¹¹

2.90

Großer Cappuccino¹¹

3.90

Milchkaffee ¹¹

3.60

Latte Macchiato¹¹

3.60

Heiße Schokolade¹¹

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