



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



Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer
dazu Honig-Senf-Dill-Sauce, Kräuterschmand und Frisée

Geschmorte Kalbsbäckle
mit glasiertem Kohlrabi und Petersilienspätzle

Panna Cotta von weißer Schokolade
dazu Rotweinbirne

Menüpreis	EUR	47.00
Vorspeise	EUR	14.00
Hauptgang	EUR	26.50
Dessert	EUR	8.50

Unsere Weinempfehlung

2019er Capella Ventoux
Weingut Marrenon, Rhône, Frankreich

0.25l	0.75l Flasche
EUR 9.90	EUR 28.00



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

 **Crème brûlée vom Ziegenkäse** 
mit Rotwein-Balsamico-Birne und Wildkräuter

13.50

Alblinsensalat mit gebratenen Garnelen
dazu Crème Fraîche

15.50

Aus dem Suppentopf

 **Flädlesuppe**

6.50

Rote-Bete-Orangen-Suppe
mit Räucherlachs und Sahnehäubchen

9.50

Marktfrische Salate

 **Gemischter Beilagensalat** 
mit Hausdressing

6.70

 **Chicoréesalat mit Apfel und Granatapfel** 
dazu Rote-Bete-Dressing und Wildkräuter

10.50

 **Erntefrische Salatplatte**
dazu gebratene Lachsforelle aus Hettingen
mit Meerrettichcreme und Apfelchutney

17.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	28.50
Gebratene Maispoularde an Kräutersoße dazu glasierte Vanille-Karotten und Kartoffelpüree	24.50
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
Rote Bete Risotto  an frittiertem Rucola und Parmesan	17.50

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.

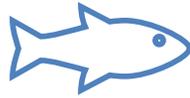
Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr

 Schweizer Wurstsalat ^{2/8/9} Lyoner und Glockenzeller Emmentaler	10.50
 Schwäbischer Wurstsalat ^{2/8/9} Lyoner und Schwarzwurst	9.50
 Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9} Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf	10.80

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



GASTHOF LINDE



Mitgehangen, Mitgefangen!

Auf der Haut gebratener Skrei
mit Kräuterschaum auf wilden Brokkoli
und Kartoffel-Mandel-Bällchen

29.00 EUR

Rote Bete Risotto mit 3 gebratenen Garnelen
dazu frittiertes Rucola und Orangenfilets

26.50 EUR

Konfiertes Lachsfilet mit Zitronen-Weißwein-Soße
dazu gebratener Chicorée und Tagliatelle

28.00 EUR

Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter
auf Lauch-Trauben-Gemüse und Salzkartoffeln

26.50 EUR

Unsere Weinempfehlung zum Fisch

2020er Grauburgunder Oktav
Weingut Heger, Ihringen

0.25l	0.75l Flasche
9.90 Euro	28.00 Euro



GASTHOF LINDE

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre EUR

Gebratene Mini Bratwürstle mit Kartoffelbrei und Soße 12.50

Kleines Wiener Schnitzel 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

Klassische „Crème brûlée“ 9.50

Zimtparfait mit zweierlei von der Zwetschge 9.50

„Äbbes für'd Seele“ 12.00
Auswahl verschiedener Nachspeisen

 **Eissorten vom Bauernhof** 1.60
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
	0.1 l	0.75 l
Prisecco Cuvée Nr.21	4.60	27.00
Apfel, Birne, Heublume		
Prisecco Cuvée Nr.25	4.60	27.00
Birne, Schlehe, Douglasie		
		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	EUR
	0.10 l	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

Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)

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

Blank`s Zwiefaltendorfer

0.25 l 0.50 l

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	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 Weingenossenschaft 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
2020er	Lemberger QbA, feinherb Weingut Affaltrach, Württemberg	5.10
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	4.90
2021er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.80
2019er	Lirac Rouge, trocken Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8.90
2019er	The Y Series, Shiraz, trocken Weingut Yalumba, Südastralien	9.00
2020er	Barbera d'Asti, Lavignon DOCG, trocken Weingut Picco Maccario, Italien	8.40
2017er	Halbstück, trocken Weingut Emil Bauer, Nußdorf	7.50
	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 0.25 l	EUR 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	3.50
Fanta 0.4 l ^{2,3} oder Sprite ³ 0.4 l	3.50
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	3.50
Wild Peach	
Althaus Eistee Fruit Infusion^{3,11} 0.4 l	3.50
Watermelon & Mint Flavor	
Seezüngle 0.33 l	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 ³	2.20	3.20
Sauerkirschsafft 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
Sauerkirschsafft 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

Milchkaffee¹¹

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