




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



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg





GASTHOF LINDE

Unsere Spargelkarte

Weißer Stangenspargel (300g)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle
EUR 25.00

Zusätzlich servieren wir:

 **Gekochten und Schwarzwälder Schinken**
EUR 7.50

Kleines Wiener Schnitzel
EUR 13.50

Rindersteak (180 g)
EUR 17.00

 **Lachsforellenfilets**
EUR 13.50

Unsere Weinempfehlung

2022er Muskateller Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Eichstetten

0.75l Flasche
28.00 Euro

0.25l
9.50 Euro



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Spargel-Erdbeer-Salat 
und Radicchio

13.50

Alblinsensalat mit gebratenen Garnelen
dazu Crème fraîche

16.50

Aus dem Suppentopf

 Flädlesuppe

6.50

Spargelcremsuppe
mit Spargelrinne und Sahnehäubchen

8.50


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







18.50

Erntefrische Salatplatte
mit Maispoularde und gebratenen Pilzen

19.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	28.50
Gebratene Maispoularde an Portweinjus dazu zweierlei vom Spargel und Kartoffelpüree	24.50
Trüffelpasta mit Tranchen vom Rinderfilet und gebratenen Waldpilzen	34.00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	23.00
 Geschmorte Kalbsbäckle mit glasiertem Kohlrabi und hausgemachten Butterspätzle	28.50
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
 Gebratene Polenta mit Bärlauchsoße (vegan)  dazu sautierter Spargel und Kirschtomaten	17.50
Bärlauchrisotto  dazu glasierte Radieschen, Wildkräuter und Parmesan	17.50
wahlweise mit Garnele	9.00

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

Aus dem Wasser

EUR

Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter
dazu wilder Brokkoli und Salzkartoffeln

24.50

Auf der Haut gebratener Skrei an Weißweinschaum
mit Babyspinat, Pinienkernen und Mandelbällchen

29.00

Wild aus heimischer Jagd

 **Rehgeschnetzeltes in Champignonrahmsoupe**
dazu hausgemachte Butterspätzle

25.00

Unsere Weinempfehlung zum Wild

2019er Capella Ventoux,
Weingut Marrenon, Rhône, Frankreich

0.25l	0.75l Flasche
9.90 Euro	28.00 Euro

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

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre EUR

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 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

Panna Cotta von der weißen Schokolade 9.50
mit Erdbeer-Basilikum-Sorbet und Rhabarberkompott

„Äbbes für'd Seele“ 12.00
Auswahl verschiedener Nachspeisen

 **Eissorten vom Bauernhof** Pro Kugel 1.60
Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Joghurt-Erdbeere,
Schwäbisches Sorbet (Holunder und Birne)
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}	7.10
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
Hugo	7.10
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
Lillet Wild Berry	7.10
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	
Kir Royal 0.1 l	7.10
Hirsch Secco mit Schwarzwälder Johannisbeerlikör ²	

Aperitif alkoholfrei / Manufaktur Jörg Geiger	EUR	EUR
	0.1 l	0.75 l
Prisecco Cuvée Nr.21	4.90	35.00
Apfel, Birne, Heublume		
Prisecco Cuvée Nr.25	4.90	35.00
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	4.10	28.00
Winzersekt Pinot Brut Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	35.00
Rosé Brut Kessler Sekt, Esslingen		32.00
Jägergrün Riesling Brut Kessler Sekt, Esslingen		33.00
Brut Premier Louis Roederer, Champagne		65.00
2015er Brut Rosé Louis Roederer, Champagne		86.00

Biere vom Fass

0.30 l 0.50 l

Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)

Meckatzer Löwen-Pils	3.70	4.90
Meckatzer Weiss-Gold Export	3.70	4.90
Radler³	3.70	4.40
Meckatzer Hefeweizen	3.70	4.90
Russ³	3.60	4.80

Blank's Zwiefaltendorfer

0.25 l 0.50 l

Naturtrübes Kellerpils	3.40	4.50
Radler³	2.80	4.30

Biere aus der Flasche

0.33 l 0.50 l

Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –		4.90
Meckatzer Leichte Weisse		4.90
Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold	3.60	
Meckatzer Alkoholfreies Weizen		4.80
Paulaner Kristall Weizen		4.90



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25

2022er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2020er	Grüner Veltliner, trocken Weingut Leo Hillinger, Burgenland, Österreich	6.90
2020er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2021er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2022er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2020er	Weisser Milan (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, MüllerThurgau), trocken Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2021er	3055 Chardonnay, trocken Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	8.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2020er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
	P & P Rosé, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg	7.50
2020er	Montrose Rosé, trocken Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	7.20
	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	6.10
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5.90
2021er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
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	8.90
	Mea Culpa (Primitivo, Syrah, Merlot) Vino Rosso d'Italia, Cantine Francesco Minini	9.80
	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	2.70	6.10
Peterstaler Medium	2.70	6.10
Black Forest Still	2.70	6.10

Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
Eisvogel	2.50	3.10



GASTHOF LINDE

Alkoholfreie Getränke

EUR

Coca Cola	0.4 l	3.90
Coca Cola Zero	0.4 l	3.90
Fanta	0.4 l oder Sprite ³ 0.4 l	3.90
Mezzo Mix	0.4 l	3.90
Bitter Lemon ³ oder Tonic Water ¹⁰	0.20 l	2.90
Althaus Eistee Green Tea ^{3,11}	0.4 l	3.90
Wild Peach		
Althaus Eistee Fruit Infusion ^{3,11}	0.4 l	3.90
Watermelon & Mint Flavor		
Seezüngle	0.33 l	3.90
Kirsch oder Rhabarber		

Saftschorlen von Stingel

0.25 0.40 l

Apfelsaft Naturtrüb	2.90	3.90
Orangensaft	2.90	3.90
Maracujanektar ³	2.90	3.90
Sauerkirschsaft ³	2.90	3.90
Johannisbeersaft ³	2.90	3.90
Grapefruitsaft Rosé ³	2.90	3.90

Säfte – purer Genuss von Stingel

0.25 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.50
Orangensaft	3.50
Maracujanektar ³	3.50
Sauerkirschsaft ³	3.50
Johannisbeersaft ³	3.50
Grapefruitsaft Rosé ³	3.50



GASTHOF LINDE

Althaus Tee, lose Teepyramiden

EUR
Glas
2.90

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

2.80

Große Tasse Linde Schümli¹¹

3.80

Espresso Albcrema¹¹

2.50

Espresso Albcrema Macchiato¹¹

2.60

Doppelter Albcrema Espresso¹¹

4.10

Cappuccino¹¹

3.10

Großer Cappuccino¹¹

4.10

Milchkaffee¹¹

3.80

Latte Macchiato¹¹

3.80

Heiße Schokolade¹¹

3.70

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