



# 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

**Wurst:** Schwäbische Landmetzgerei, Mössingen

**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

**Käse:** Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb in Harthausen

**Backwaren:** Landbäckerei Sonnenbeck, Albstadt-Onstmettingen

**Eis:** Bauernhof Bachmann, Lautertal





# GASTHOF LINDE

## Unsere Empfehlung für den Herbst

### Menü

**Gebeizter Lachs auf marinierten Gurken  
mit Apfel und Limetten-Crème-fraîche**

\*\*\*

**Kalbrückensteak mit Trüffelsoße  
dazu gebratene Pfifferlinge und Tagliatelle**

\*\*\*

**Kürbiskern-Vanille-Parfait  
mit Cranberry-Ragout**

Menüpreis	EUR	42.00
Vorspeise	EUR	11.50
Hauptgang	EUR	24.00
Dessert	EUR	9.50

## Unsere Weinempfehlung

**2021er Merlot, trocken**  
Weingut Graf Adelman,  
Kleinbottwar, Württemberg

0,75l Flasche	EUR	25.00
0,25l Karaffe	EUR	8.50



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg

EUR

-  **Variation vom Kürbis auf lauwarmen Linsensalat**  12.50  
mit Wildkräutersalat und Balsamicodressing
- Variation vom Kürbis auf lauwarmen Linsensalat** 17.50  
mit rosa gegartem Roastbeef, Wildkräutersalat und Balsamicodressing
-  **Ziegenkäsemousse von der Ziegenhütte Zollernalb** 15.50  
an Feldsalat mit kandierten Walnüssen,  
marinierten Birnen und Albhonig

## Aus dem Suppentopf

- Grießklößchensuppe mit Wurzelgemüse** 6.80
-  **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** 7.50  
mit Sahnehaube
- wahlweise mit einer Garnele 3.00

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  6.70  
mit Hausdressing
-  **Erntefrische Salatplatte** 18.50  
mit gebratenem Rehschnitzel, Preiselbeeren und marinierten Pilzen
-  **Erntefrische Salatplatte** 17.50  
mit gebratener Lachsforelle, Apfel, Sellerie und Meerrettich



# GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
<b>Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen</b> auf Kartoffel-Kürbis-Ragout	15.50
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	15.50
<b>Geschmorte Schweinebäckle</b> dazu Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree	22.00
 <b>Heimische Schlachtplatte an deftiger Soße</b> mit Bauch, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	15.50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	28.50
<b>Gebratene Maispoularde mit roter Currysoße</b> dazu geschmorter Kürbis, Wirsing und Basmatireis	23.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	23.00
<b>Rinderstreifen in getrüffelter Cognac-Rahmsoße</b> mit hausgemachten Schupfnudeln	28.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	15.50
<b>Geschmorter Hokkaidokürbis</b> (vegan)  auf gebratenem Wirsing dazu rote Currysoße und Basmatireis	14.50
 <b>Tagliatelle</b>  dazu glasierte Cranberries mit Wildkräutern, Hokkaidokürbis und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
wahlweise mit 3 Garnelen	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

-  **Gebratene Lachsforelle** 24.50  
vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen  
mit Zitronenbutter, wildem Brokkoli und Herzoginkartoffeln
- Gebratenes Filet vom Saibling** 25.50  
mit Rotweinbutter dazu gebratener Wirsing und Tagliatelle

## Wild aus heimischer Jagd

-  **Rostbratwürste vom heimischen Wild dazu Wacholderjus** 21.00  
auf Rahmsauerkraut und Serviettenknödel
-  **Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel** 39.00  
an Kaffeesoße dazu gebratener Rosenkohl  
und hausgemachte Haselnusspätzle

## Unsere Weinempfehlung zum Wild

2021er Spätburgunder „Holzfass“, trocken  
Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0.25l  
8.90 Euro

0.75l Flasche  
26.00 Euro



# GASTHOF LINDE

## Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr EUR

**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.*

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre EUR

**Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes** 12.50

**Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb** 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

**Hokkaidokürbis trifft auf Schokolade** 9.50

**Klassische „Crème brûlée“** 10.50

**„Äbbes für'd Seele“** 12.50  
Auswahl verschiedener Nachspeisen

 **Eissorten vom Bauernhof** 1.60  
Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat und Bourbon-Vanille

Sahne 1.00



# GASTHOF LINDE

<b>Aperitif</b>	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

<b>Aperitif Cocktail</b>	0.25 l
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,10,14</sup>	7.10
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
<b>Hugo</b>	7.10
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
<b>Lillet Wild Berry</b>	7.10
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	
<b>Kir mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l</b>	7.10
Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin	

<b>Aperitif alkoholfrei / Manufaktur Jörg Geiger</b>	EUR	EUR
	0.1 l	0.75 l
<b>Prisecco Cuvée Nr.21</b>	4.90	35.00
Apfel, Birne, Heublume		
<b>Prisecco Cuvée Nr.25</b>	4.90	35.00
Birne, Schlehe, Douglasie		
		0.25 l
<b>Rhabarber-Apfel Smash</b>		6.50
Prisecco Cuvée Nr. 22, Apfelsaft naturtrüb, Minze und Limette		
<b>Spritziger Traufgänger</b>		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	4.10	28.00
<b>Winzersekt Pinot Brut</b> Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	35.00
<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		65.00
<b>2015er Brut Rosé</b> Louis Roederer, Champagne		86.00
<b>Biere vom Fass</b>	0.30 l	0.50 l
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
<b>Meckatzer Löwen-Pils</b>	3.70	4.90
<b>Meckatzer Weiss-Gold Export</b>	3.70	4.90
<b>Radler<sup>3</sup></b>	3.70	4.40
<b>Meckatzer Hefeweizen</b>	3.70	4.90
<b>Russ<sup>3</sup></b>	3.60	4.80
<i>Blank's Zwiefaltendorfer</i>		
<b>Naturtrübes Kellerpils</b>	3.40	4.50
<b>Radler<sup>3</sup></b>	2.80	4.30
<b>Biere aus der Flasche</b>	0.33 l	0.50 l
<b>Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –</b>		4.90
<b>Meckatzer Leichte Weisse</b>		4.90
<b>Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold</b>	3.60	
<b>Meckatzer Alkoholfreies Weizen</b>		4.80
<b>Paulaner Kristall Weizen</b>		4.90



# GASTHOF LINDE

## Offene Weißweine

EUR  
0.25 l

2022er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	<b>Le Tigre Blanc, trocken</b> Château des Adouzes, Faugères AOC, Frankreich	8.20
2020er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2021er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2022er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2020er	<b>Weisser Milan</b> (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), <b>trocken</b> Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2021er	<b>3055 Chardonnay, trocken</b> Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	8.50
	<b>32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei</b> (Apfel und Kräuter) Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2022er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	<b>Wittmann Rosé, trocken</b> Weingut Wittmann, Rheinhessen	7.80
2021er	<b>Montrose Rosé, trocken</b> Domaine Montrose, Côte de Thongue, Südfrankreich	7.20
	<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
2020er	<b>Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Affaltrach, Württemberg	6.10
2021er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	5.90
2021er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2021er	<b>Merlot, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2019er	<b>Lirac Rouge, trocken</b> Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8.90
2019er	<b>The Y Series, Shiraz, trocken</b> Weingut Yalumba, Südaustralien	9.00
2019er	<b>Côtes-du-Rhône (Syrah, Grenache, Mourvèdre)</b> Famille Garon, Vignerons, France	8.90
	<b>Mea Culpa (Primitivo, Syrah, Merlot)</b> Vino Rosso d'Italia, Cantine Francesco Minini	9.80
	<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 0.25 l	EUR 0.75 l
<b>Peterstaler Classic</b>	2.70	6.10
<b>Peterstaler Medium</b>	2.70	6.10
<b>Black Forest Still</b>	2.70	6.10

## Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
<b>Eisvogel</b>	2.50	3.10



# GASTHOF LINDE

## Alkoholfreie Getränke

EUR

Coca Cola <sup>0.4 l</sup>	3.90
Coca Cola Zero <sup>0.4 l</sup>	3.90
Fanta <sup>0.4 l</sup> oder Sprite <sup>3 0.4 l</sup>	3.90
Mezzo Mix <sup>0.4 l</sup>	3.90
Bitter Lemon <sup>3</sup> oder Tonic Water <sup>10 0.20l</sup>	2.90
Althaus Eistee Green Tea <sup>3,11 0.4 l</sup>	3.90
Wild Peach	

## Eistee

0.33 l

Delüx Eistee Pflirsich	3.10
Delüx Eistee Wassermelone	3.10

## Saftschorlen von Stingel

0.25 l

0.40 l

Apfelsaft Naturtrüb	2.90	3.90
Orangensaft	2.90	3.90
Maracujanektar <sup>3</sup>	2.90	3.90
Sauerkirschsaft <sup>3</sup>	2.90	3.90
Johannisbeersaft <sup>3</sup>	2.90	3.90
Grapefruitsaft Rosé <sup>3</sup>	2.90	3.90

## Säfte – purer Genuss von Stingel

0.25 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.50
Orangensaft	3.50
Maracujanektar <sup>3</sup>	3.50
Sauerkirschsaft <sup>3</sup>	3.50
Johannisbeersaft <sup>3</sup>	3.50
Grapefruitsaft Rosé <sup>3</sup>	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, 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>

2.80

Große Tasse Linde Schümli<sup>11</sup>

3.80

Espresso Albcrema<sup>11</sup>

2.50

Espresso Albcrema Macchiato<sup>11</sup>

2.60

Doppelter Albcrema Espresso<sup>11</sup>

4.10

Cappuccino<sup>11</sup>

3.10

Großer Cappuccino<sup>11</sup>

4.10

Milchkaffee <sup>11</sup>

3.80

Latte Macchiato<sup>11</sup>

3.80

Heiße Schokolade<sup>11</sup>

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