




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

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

Sommermenü



**Tomaten-Melonen-Chili
Kaltschale**

Tagliata vom Kalb
an Trüffeljus mit Rucola, Parmesan
und cremiger Polenta

Ananasragout
mit Kokossorbet und Zartbitterschokolade

Menüpreis	EUR	37.00
Suppe	EUR	6.50
Hauptgang	EUR	25.00
Dessert	EUR	7.50

Unsere Weinempfehlung

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





0.75l Flasche
25.00 Euro



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR


 Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	6.70
 Burratina  mit marinierter Ochsenherztomate und Brunnenkresse	13.50
 Burratina mit marinierter Ochsenherztomate und Brunnenkresse und gerauchtem Bauchspeck	16.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamico	17.50

Aus dem Suppentopf

 Flädlesuppe	6.50
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Räucherlachsstreifen	9.50

Marktfrische Salate

Erntefrische Salatplatte wahlweise:

mit Wassermelone und Fetakäse 	13.50
mit gebratenen Lachswürfeln, Avocado und Orangenfilet	17.50
mit Maispoularde und gebratenen Pilzen	18.50



GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	28.50
 Schwäbische Ablinsen ^{2/9} mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle	14.90
Gebratene Maispoularde an Thymiansoße dazu mediterranes Grillgemüse und cremige Polenta	22.50
Schweinemedallions an Pilzrahmsoße mit Speckbohnen und hausgemachten Butterspätzle	24.50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	23.00
Geschmorte Kalbsbäckle mit sommerlichem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	28.50
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
Gebratener Tofu (vegan)  mit Süßkartoffel-Paprika-Ragout und Basmatireis	17.50
 Tagliatelle all'arrabbiata  dazu mediterranes Grillgemüse und Burratina	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
auf Lauch-Trauben-Gemüse mit Salbeischaum und Tagliatelle

Steaks

Kotelett vom Landschwein (ca. 300 Gramm) 34.00

Rinderrückensteak (ca. 250 Gramm) 24.00

Rinderfilet (ca. 250 Gramm) 38.00

Lachsfiletsteak auf der Haut gebraten (ca. 250 Gramm) 28.00

wahlweise mit:

Beilagen EUR

3 Garnelen 9.00

 Grillgemüse 4.50

Parmesanpommes 3.50

 Kleiner Salat 4.80

Süßkartoffelpommes 4.80

Soßen EUR

hausgemachte Pfeffersoße 1.80

hausgemachte Kräuterbutter 1.80

BBQ Soße 1.80

Avocado-creme 2.50




Sauce béarnaise 2.50

Trüffelmayonnaise 2.50




GASTHOF LINDE

Schwäbische Vesper ab 18:00 Uhr EUR


-  **Schweizer Wurstsalat** ^{2/8/9} 10.50
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler
-  **Schwäbischer Wurstsalat** ^{2/8/9} 9.50
Lyoner und Schwarzwurst
-  **Linde Wurstsalat „vo ällem äbbes“** ^{2/8/9} 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

- 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
- Hausgemachtes Passionsfruchttörtchen** 10.50
mit weißer Schokolade und Himbeer-Chili-Sorbet
- „Äbbes für'd Seele“** 12.50
Auswahl verschiedener Nachspeisen
-  **Eissorten vom Bauernhof** 1.60
Vanilleeis, Schokoladeneis, Mangosorbet, Joghurt-Erdbeereis,
Blutorangensorbet
- 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 mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l	7.10
Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin	

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 l

2022er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenossenschaft 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, Müller-Thurgau), trocken Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2021er	3055 Chardonnay, trocken Weingut Jean Leon, Penedés, Spanien	8.50
	32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei (Apfel und Kräuter) Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	7.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2020er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	Wittmann Rosé, trocken Weingut Wittmann, Rheinhessen	7.80
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
2021er	Merlot, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.90
2019er	Lirac Rouge, trocken Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8.90
2019er	The Y Series, Shiraz, trocken Weingut Yalumba, Südastralien	9.00
2019er	Côtes-du-Rhône (Syrah, Grenache, Mourvèdre) Famille Garon, Vignerons, France	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

	EUR 0.25 l	EUR 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 0.20l}	2.90
Althaus Eistee Green Tea ^{3,11 0.4 l}	3.90
Wild Peach	

Eistee

0.33 l

Delux Eistee Pflirsich	3.10
Delux 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 ³	2.90	3.90
Sauerkirschsafft 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
Sauerkirschsafft 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