



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





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

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

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}	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 0.10 l	EUR 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

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 Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	Le Tigre Blanc, trocken Château des Adouzes, Faugères AOC, Frankreich	8.20
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

2022er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	Seegucker Rosé, trocken Weingut Aufricht, Meersburg Sängeralde	7.80
2021er	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	8.50
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

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

Eistee

0.33 l

Delüx Eistee Pfersich	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 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

Milchkaffee ¹¹

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