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

HAUS DER WEINE

GASTHOF LINDE WEIN-SHOP

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Wild aus der Region

GASTHOF LINDE

Unsere Empfehlung für den Winter

Menü

Feldsalat mit Balsamico-Dressing
dazu geräucherte Entenbrust und Blaukrautsalat

***

Rinderstreifen in Champignonrahmsoße
dazu hausgemachte Serviettenknödel

***

Lebkuchen-Parfait
mit Rotweinzwetschgenragout

Menüpreis	EUR	44.00
Vorspeise	EUR	12.50
Hauptgang	EUR	25.00
Dessert	EUR	9.50

Unsere Weinempfehlung

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

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

GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Gebackene Geflügelpraline auf Blaukrautsalat 16.50
dazu Preiselbeer-Creme und Wildkräutersalat

Ziegenkäsemousse von der Ziegenhütte Zollernalb 15.50
an Feldsalat mit kandierten Walnüssen, marinierten Birnen
und Albhonig

Aus dem Suppentopf

Grießklößchensuppe mit Wurzelgemüse 6.80

Rote-Bete-Cremesuppe 7.50
mit Sahnehaube und Orangenfilet

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
mit gebratener Lachsforelle, Apfel, Sellerie und Meerrettich 17.50

GASTHOF LINDE

Heimatküche

EUR

Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen 15.50
auf Kartoffel-Lauch-Ragout

Schwäbische Alblinsen 15.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle [2/9]

Geschmorte Kalbsbäckchen 22.00
dazu Wintergemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) 28.50
mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße 29.00
dazu Rahmwirsing, Maronen und Kartoffelnusstaler

Wiener Schnitzel vom Kalb 23.00
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

In Rotwein geschmorter Rinderbraten 24.00
mit Apfelblaukraut und hausgemachten Serviettenknödel

Schwäbische Käsespätzle 15.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

Kartoffel-Blaukrautröllchen (vegan) 16.50
an Cranberrysoße dazu gebratener Wirsing und glacierte Maronen

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahmsoße 17.50
dazu Portwein-Balsamico-Zwiebeln
und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen

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 an Weißweinsoße 24.50
vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen
dazu geschmorten Chicorée und Kartoffelmandelbällchen

Gebratenes Filet vom Skrei 26.50
mit Rotweinbutter dazu Rahmwirsing und Tagliatelle

Wild aus heimischer Jagd

Gebratene Wildmaultaschen 21.00
auf Kartoffel-Pilzragout

Geschnetzeltes vom Reh in Preiselbeerrahmsoße 29.00
dazu gebratene Kräutersaitlinge,
eingelegte Portweinbirne und Serviettenknödel

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 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

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

Mandarine trifft auf Zartbitterschokolade und Lebkuchen — 9.50

Klassische „Crème brûlée“ — 10.50

„Äbbes für’d Seele“ — 12.50
Auswahl verschiedener Nachspeisen

Eissorten vom Bauernhof — Pro Kugel — 1.80
Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat, Bourbon-Vanille

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] Hirsch Secco mit Aperol und Orange	7.10
Hugo Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	7.10
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	7.10
Kir mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin	7.10

Aperitif alkoholfrei / Manufaktur Jörg Geiger

	EUR 0.1 l	EUR 0.75 l
Prisecco Cuvée Nr.21 Apfel, Birne, Heublume	4.90	35.00
Prisecco Cuvée Nr.25 Birne, Schlehe, Douglasie	4.90	35.00

	0.25 l
Rhabarber-Apfel Smash Prisecco Cuvée Nr. 22, Apfelsaft naturtrüb, Minze und Limette	6.50
Spritziger Traufgänger Prisecco Cuvée Nr. 7, Johannisbeersaft[3] und Beeren	6.50

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
Radler[3]	3.70	4.40
Meckatzer Hefeweizen	3.70	4.90
Russ[3]	3.60	4.80
Blank`s Zwiefaltendorfer	0.25 l	0.50 l
Naturtrübes Kellerpils	3.40	4.50
Radler[3]	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
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 Adelmann, 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** Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	**Seegucker Rosé, trocken** Weingut Aufricht, Meersburg Sängerhalde	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 Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2019er	**Lirac Rouge, trocken** Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8.90
2019er	**The Y Series, Shiraz, trocken** Weingut Yalumba, Südaustralien	9.00
2019er	**Côtes-du-Rhône (Syrah, Grenache, Mourvédre)** 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
Seezüngle 0.33 l Kirsch oder Rhabarber	3.90

Eistee

	0.33 l
Delüx Eistee Pfirsich	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
Rückenwind Beerentee	2.90
Anker lichten Grüntee, fein, herb, süßlich	
Auf Tauchstation Früchtetee	
Wogen glätten Grüntee, zart, fruchtig[11]	
Frischer Friese Pfefferminztee	
Watt denn hier los Earl Grey mit Bergamotte[11]	
Reizklima Kräutertee, Hauch von Meersalz	
Alle Mann an Bord Vollmundiger Assam[11]	

Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

	EUR
Tasse Linde Schümli[11]	2.80
Große Tasse Linde Schümli[11]	3.80
Espresso Albcrema[11]	2.50
Espresso Albcrema Macchiato[11]	2.60
Doppelter Albcrema Espresso[11]	4.10
Cappuccino[11]	3.10
Großer Cappuccino[11]	4.10
Milchkaffee [11]	3.80
Latte Macchiato[11]	3.80
Heiße Schokolade[11]	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