




# 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

<b>Vorneweg</b>		EUR
 <b>Gemischter Beilagensalat</b> ✓ mit Hausdressing		6.70
 <b>Rote-Bete-Cremesuppe</b> ✓ mit Sahnehaube und Orangenfilet		7.50
<b>Salat</b>		
 <b>Erntefrische Salatplatte</b> mit gebratener Lachsforelle, Apfel, Sellerie und Meerrettich		17.50
<b>Aus dem Wasser</b>		
<b>Gebratenes Filet vom Saibling</b> mit Rotweinbutter dazu gebratener Wirsing und Tagliatelle		25.50
<b>Heimatküche</b>		
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle		28.50
 <b>Schwäbische Alblinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>		15.50
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> dazu Wintergemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree		22.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		23.00
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b> ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen		15.50
<b>Kartoffel-Blaukrautröllchen</b> (vegan) ✓ an Cranberrysoße dazu gebratener Wirsing und glacierte Maronen		16.50
 <b>Tagliatelle</b> mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahmsoße ✓ dazu Portwein-Balsamico-Zwiebeln und Bergkäse von der Dorfkäserei		17.50
wahlweise mit 3 Garnelen		9.00
<b>Etwas Süßes zum Schluss</b>		
<b>Klassische „Crème brûlée“</b>		10.50
 <b>Eissorten vom Bauernhof</b> Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat und Bourbon-Vanille	Pro Kugel	1.80
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

## Sekt / Secco / Champagner

	EUR	
	0.10 l	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

## Biere vom Fass

0.30 l 0.50 l

### *Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)*

<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

### *Blank`s Zwiefaltendorfer*

0.25 l 0.50 l

<b>Naturtrübes Kellerpils</b>	3.40	4.50
<b>Radler<sup>3</sup></b>	2.80	4.30

## Biere aus der Flasche

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

<b>Offene Weißweine</b>		EUR
		0.25l
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, MüllerThurgau), <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
<b>Offene Roséweine</b>		0.25 l
2020er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	<b>Seegucker Rosé, trocken</b> Weingut Aufricht, Meersburg Sängerhalde	7.80
2020er	<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, Südastralien	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	EUR
	0.25 l	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

## Alkoholfreie Getränke

	EUR
Coca Cola 0.4 l	3.90



# GASTHOF LINDE

Coca Cola Zero <sup>0.4 l</sup>	3.90
Fanta <sup>0.4 l</sup> oder Sprite <sup>3</sup> <sup>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</sup> <sup>0.20l</sup>	2.90
Seezüngle <sup>0.33 l</sup> 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 <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