




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, Lautert





GASTHOF LINDE

Vorneweg		EUR
 Gemischter Beilagensalat ✓ mit Hausdressing		6.90
 Rote-Bete-Cremesuppe ✓ mit Sahnehaube und Orangenfilet		8.50
Salat		
 Erntefrische Salatplatte mit gebratener Lachsforelle, Apfel, Sellerie und Meerrettich		19.50
Aus dem Wasser		
Gebratenes Filet vom Saibling mit Rotweinbutter dazu gebratener Wirsing und Tagliatelle		27.50
Heimatküche		
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle		32.00
 Schwäbische Alblinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}		17.50
Geschmorte Kalbsbäckchen dazu Wintergemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree		29.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		26.00
 Schwäbische Käsespätzle ✓ mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen		17.50
Kartoffel-Blaukrautröllchen (vegan) ✓ an Cranberrysoße dazu gebratener Wirsing und glacierte Maronen		17.50
 Tagliatelle mit gebratenen Kräuter Saitlingen in Trüffelrahmsoße ✓ dazu Portwein-Balsamico-Zwiebeln und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen		19.50
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen		15.00
Etwas Süßes zum Schluss		
Klassische „Crème brûlée“		10.50
 Eissorten vom Bauernhof Schokolade, geröstete Mandel, Nuss-Nougat und Bourbon-Vanille	Pro Kugel	2.00
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	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
		0.25l
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, MüllerThurgau), 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 Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	Seegucker Rosé, trocken Weingut Aufricht, Meersburg Sängerhalde	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	8.50
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

	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	0.20 l	2.90
Seezünge	0.33 l	3.90
Kirsch oder Rhabarber		

Eistee

0.33 l

Delüx Eistee		3.10
Pfirsich		
Delüx Eistee		3.10
Wassermelone		

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
Johannisbeersafft 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
Johannisbeersafft 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