



# 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:** Metzgerei Früh, Albstadt Ebingen

**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





# GASTHOF LINDE

## Menü

**Räucherlachs mit Kartoffel-Reibekuchen,  
Wildkräutersalat und Schnittlauch-Schmand**

\*\*\*

**Wildkraftbrühe  
mit Wildmaultaschen und Wurzelgemüse**

\*\*\*

**Dry Aged Rinderrücken - rosa gegart - vom Homburger Hof  
mit Trüffelsoße und Variation vom Mais**

\*\*\*

**Marinierte Erdbeeren mit Limette und Honig  
dazu gesalzenes Macadamia-Eis**

Menüpreis 4-Gang	EUR	69.00
Menüpreis 3-Gang	EUR	58.00
Vorspeise	EUR	13.50
Suppe	EUR	11.50
Hauptgang	EUR	39.00
Dessert	EUR	9.50

## Unsere Weinempfehlung

**2017er Lirac, trocken  
Domaine Corne-Loup**

0.25l  
9.50 Euro



0.75l Flasche  
27.50 Euro





# GASTHOF LINDE

## Vorneweg





EUR

-  **Gebeiztes Lachsforellenfilet auf Kohlrabisalat** 16.50  
dazu Orangenjoghurt und Wildkräuter
-  **Gebackene Ziegenkäsepraline von der Ziegenhütte Zollernalb** 15.50  
an Apfelselleresalat mit kandierten Walnüssen,  
eingelegter Apfel und Alb-Honig

## Aus dem Suppentopf

- Rinderbrühe** 7.80  
mit Rindfleischwürfeln, Wurzelgemüse und Nudeln
-  **Pastinaken-Schaumsuppe**  8.50  
mit Sahnehaube und Speckchip
- wahlweise mit einer Garnele 3.00

## Marktfrische Salate

-  **Gemischter Beilagensalat**  6.90  
mit Hausdressing
-  **Erntefrische Salatplatte** 18.00  
mit gebratenen Wildmaultaschen, Preiselbeer-Crème-fraîche  
und marinierten Pilzen
-  **Erntefrische Salatplatte** 19.50  
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich
- Erntefrische Salatplatte** 19.50  
mit gebratener Maispoularde und eingelegtem Gemüse



# GASTHOF LINDE

Heimatküche	EUR
<b>Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen</b> auf Kartoffel-Radieschen-Salat und geschmelzten Zwiebeln	17.50
 <b>Schwäbische Ablinsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	17.50
<b>Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Portwein-Zwiebelsoße</b> dazu Rübengemüse und Schupfnudeln	29.00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	32.00
<b>Gebratene Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsoße</b> dazu glasierte Babykarotten und Kräuterkartoffeln	31.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
<b>Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße</b> auf Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	28.00
<b>Grünkernküchle</b> (vegan)  an Tomatenragout mit gebratenen Pilzen und Rucola	17.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
<b>Vollkorn-Servietten-Käseknödel</b>  auf Gemüse-Pilzragout und Wildkräuter	17.50
 <b>Tagliatelle</b> mit gebratenen Austernpilzen in Trüffelrahmsoße  dazu Portwein-Balsamico-Zwiebeln und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	19.50
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen	15.00


*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 Senf-Dillsoße** 27.50  
vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen  
dazu Honiggurkengemüse und Tagliatelle
- Schollenfilet im Brik-Teig mit Weißwein-Safransoße** 29.50  
dazu Babyspinat mit Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

## Wild aus heimischer Jagd

-  **Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholdersoße** 48.00  
dazu Zerlei von der Pastinake, gebratene Austernpilze  
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

**Saure Kutteln mit Bratkartoffeln** 13.50

**Schweizer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 12.50  
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2/8/9</sup> 11.50  
Lyoner und Schwarzwurst

**Linde Wurstsalat „vo älle äbbes“** <sup>2/8/9</sup> 12.90  
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** 13.50

**Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb** 13.50  
mit Spätzle oder Pommes Frites

 **„Spätzle mit Soß“** 4.90  
dazu Rahm- oder Bratensoße


**Portion Pommes Frites** 4.90  
dazu Ketchup oder Mayonnaise

## Etwas Süßes zum Schluss

**Zitronentarte mit Baiser** 9.50

**Klassische „Crème brûlée“** 10.50

**„Äbbes für'd Seele“** 13.50  
Auswahl verschiedener Nachspeisen

 **Eissorten vom Bauernhof** 2.00  
Schokolade, Bourbon-Vanille,  
Erdbeersorbet und Himbeersorbet

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 <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

## Aperitif Cocktail

	0.25 l
Aperol Spritz <sup>2,10,14</sup>	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 <sup>3</sup> und Beeren		



# GASTHOF LINDE

<b>Sekt / Secco / Champagner</b>	EUR 0.10 l	EUR 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
<b>Biere vom Fass</b>	0.30 l	0.50 l
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
<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
<i>Blank`s Zwiefaltendorfer</i>	0.25 l	0.50 l
<b>Naturtrübes Kellerpils</b>	3.40	4.50
<b>Radler<sup>3</sup></b>	2.80	4.30
<b>Biere aus der Flasche</b>	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

## Offene Weißweine

EUR  
0.25 l

2022er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingenssenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2020er	<b>Weisser Milan</b> (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), <b>trocken</b> Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2022er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
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
2022er	<b>Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken</b> Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
	<b>32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei</b> (Apfel und Kräuter) Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2022er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenssenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	<b>Seegucker Rosé, trocken</b> Weingut Aufricht, Meersburg Sängeralde	7.80
2022er	<b>Rosado de Lágrima Rosé, trocken</b> Baron de Ley, Rioja	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>Roter Milan trocken</b> (Cabernet, Merlot, Dornfelder) Weingut Clauß, Nack, Baden	8,50
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
2021er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	5,90
2019er	<b>Lirac Rouge, trocken</b> Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	.90
2022er	<b>Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken</b> Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9,50
	<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
<b>Peterstaler Medium</b>	2,70	6,10
<b>Black Forest Still</b>	2,70	6,10

## Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
<b>Eisvogel</b>	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 <sup>3</sup> 0.4 l	3.90
Mezzo Mix	0.4 l	3.90
Bitter Lemon <sup>3</sup> oder Tonic Water <sup>10</sup>	0.20 l	2.90
Seezüngle	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 <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