




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

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
 Pastinaken-Schaumsuppe  mit Sahnehaube und Speckchip		8.50
Salat		
 Erntefrische Salatplatte mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich		19.50
Erntefrische Salatplatte mit gebratener Maispoularde und eingelegtem Gemüse		19.50
Aus dem Wasser		
 Gebratene Lachsforelle an Senf-Dillsoße dazu Honiggurkengemüse 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
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln		28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		26.00
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen		17.50
Grünkernküchle (vegan) an Tomatenragout mit gebratenen Pilzen und Rucola		17.50
 Tagliatelle mit gebratenen Austernpilzen in Trüffelrahmsoße  dazu Portwein-Balsamico-Zwiebeln		19.50
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen		15.00
Etwas Süßes zum Schluss		
Klassische „Crème brûlée“		10.50
 Eissorten vom Bauernhof	Pro Kugel	2.00
Schokolade, Bourbon-Vanille, Erdbeersorbet & Himbeersorbet		
	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

	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

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 Weingenosenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2020er	Weisser Milan (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, MüllerThurgau), trocken Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2022er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2022er	Le Tigre Blanc, trocken Château des Adouzes, Faugères AOC, Frankreich	8.20
2020er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2022er	Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
	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 Weingenosenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	Seegucker Rosé, trocken Weingut Aufricht, Meersburg Sängeralde	7.80
2022er	Rosado de Lágrima Rosé, trocken Baron de Ley, Rioja	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	Roter Milan trocken (Cabernet, Merlot, Dornfelder) Weingut Clauß, Nack, Baden	8,50
2021er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7,80
2021er	Merlot, trocken Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8,50
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5,90
2019er	Lirac Rouge, trocken Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8,90
2022er	Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9,50
	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	EUR
	0.25 l	0.75 l
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	0.20 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 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

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