



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

Unsere Spargelkarte

Weißer Stangenspargel (300g) 
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle
EUR 22.00

Zusätzlich servieren wir:

 **Gekochten und Schwarzwälder Schinken**
EUR 6.50

Kleines Wiener Schnitzel
EUR 11.50

Rindersteak (180 g)
EUR 15.00

 **Lachsforellenfilets**
EUR 11.50

Unsere Weinempfehlung

2022er Muskateller Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Eichstetten

0.25l
6.80 Euro




0.75l Flasche
19.00 Euro




GASTHOF LINDE

Vorneweg





EUR

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

Aus dem Suppentopf

- Rinderbrühe** 7.80
mit Rindfleischwürfeln, Wurzelgemüse und Nudeln
- Bärlauchcremesuppe** 9.50
mit gebratener Garnele und Sahnehaube
- Spargelcremesuppe mit Vanille**  7.50
Spargel­einlage, Sahnehaube und Croûtons

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
Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen auf Kartoffel-Radieschen-Salat und geschmelzten Zwiebeln	17.50
 Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}	17.50
Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Portwein-Zwiebelsoße dazu Rübengemüse und Schupfnudeln	29.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 240 Gramm) mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	32.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsoße dazu glasierte Babykarotten und Kräuterkartoffeln	31.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	28.00
Grünkernküchle (vegan)  an Tomatenragout mit gebratenen Pilzen und Rucola	17.50
 Schwäbische Käsespätzle  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
Vollkorn-Servietten-Käseknödel  auf Gemüse-Pilzragout und Wildkräuter	17.50
 Tagliatelle 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 ^{2/8/9} 12.50
Lyoner und Glockenzeller Emmentaler

Schwäbischer Wurstsalat ^{2/8/9} 11.50
Lyoner und Schwarzwurst

Linde Wurstsalat „vo älle äbbes“ ^{2/8/9} 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 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	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
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
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
<i>Blank's Zwiefaltendorfer</i>		
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
0.25 l

2022er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingossenschaft 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, Müller-Thurgau), 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

2022er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	Seegucker Rosé, trocken Weingut Aufricht, Meersburg Sängerhalde	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	.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 0.20l}	2.90
Seezüngle ^{0.33 l}	3.90
Kirsch oder Rhabarber	

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
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
- Milchkaffee ¹¹ 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