



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

Salat, Gemüse und Kräuter: Früchte Gilb, Albstadt-Ebingen

Mehl: Stingelmühle, Balingen

Eier: Birkhof, Neufra

Kaffee: Kaffeewerk Zollernalb, Albstadt-Ebingen

Käse: Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb in Harthausen

Backwaren: Landbäckerei Sonnenbeck, Albstadt-Onstmettingen

Eis: Bauernhof Bachmann, Lautertal





GASTHOF LINDE

Aperitif Empfehlung

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Cuvée

0.1l
4.50 Euro

0.75l Flasche
29.00 Euro

Chilla Bitter Aperitivo aus Bayern 5cl

Pur auf Eis
6.50 Euro

Mit Tonic auf Eis
9.70 Euro

Wein des Monats

2023er Sauvignon Blanc trocken, Vinas del Vero, Somontano Spanien

Elegant und gut ausbalanciert mit feiner Säurestruktur, perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch und hellen Fleischgerichten

0.25l
8.50 Euro

0.75l Flasche
24.00 Euro

Wein für Daheim im Gasthof Linde Weinshop



10.50 Euro/Flasche



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Gebratene Garnele (3 Stück) auf Alblinsensalat 17.50
dazu Romanasalat und Kürbis-Mango-Chutney

 **Marinierter Hirtenkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen**  15.50
an Tomaten-Melonensalat dazu eingelegte rote Zwiebeln und Rucola

 **Gemischter Vorspeisensalat**  6.90
mit Blattsalaten, Gurken, Tomate und Hausdressing

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe 8.50
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

Pfifferlingcremesuppe  8.50
mit Sahnehaube und Croûtons

Marktfrische Salate

Erntefrische Salatplatte 27.00
mit Roastbeefstreifen und marinierten Pilzen

 **Erntefrische Salatplatte** 24.00
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich

Erntefrische Salatplatte 26.00
mit gebratener Maispoularde und eingelegtem Kürbis
und Kürbiskern-Schmand



GASTHOF LINDE

Schwäbische Klassiker

EUR

Geschmortes Kalbsrahmgulasch 31.00
dazu glasiertes Karotten-Wirsing-Gemüse und Serviettenknödel

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle

ca. 160 Gramm 29.00
ca. 200 Gramm 32.00
ca. 250 Gramm 36.00

Zusätzlich gern dazu:

Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen  4.50
Mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und Hausdressing

Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen 18.50
auf Kartoffel-Kürbis-Ragout und Frühlingslauch

 **Schwäbische Linsen** 17.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}

 **Schwäbische Käsespätzle**  17.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

 **Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße** 28.00
auf Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

 **Geräuchertes Forellenfilet auf geröstetem Bauernbrot und Kartoffelsalat** 21.00
vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen
dazu Schnittlauch-Schmand, Radieschen, eingelegt Zwiebeln und Kürbis mit Wildkräuter

Saure Kutteln in Soße 15.50
mit Bratkartoffeln

Wurstsalat ^{2/8/9} 12.50
Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen, Ei und Bauernbrot

Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9} 13.90
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der Gasthof Linde Küche

	Gebratene Maispouardenbrust mit roter Currysoße dazu gebackenem Hokkaidokürbis und Basmatireis	29.00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
	Gebackener Hokkaidokürbis mit roter Currysoße (vegan) ✓ dazu geschmorter Spitzkohl und Basmatireis	17.50
	Kürbis-Frischkäse Maultaschen ✓ auf gebratenem Wirsing und Wildkräutersalat	17.50
	Tagliatelle mit Nuss-Pesto ✓ dazu gebratene Shiitake-Pilze und Babyspinat und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	19.50
	wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen	16.00
	Gebratenes Saiblingsfilet an Rotweinbutter dazu glasierter Junglauch und Graupenrisotto	29.50
	Zerlei Forelle im Brik-Teig mit Babyspinat und Weißwein-Zitrussoße vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen dazu Variation vom Blumenkohl und Petersilienkartoffel	33.00
	Ragout vom Heimischen Reh dazu Apfelblaukraut, gebratene Pilze, eingelegt Portweinbirne mit Preiselbeeren und Serviettenknödel	26.50

Unsere Weinempfehlung zum Reh

2021er Spätburgunder „Holzfass“, trocken
Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0.25l

8.90 Euro

0.75l Flasche

26.00 Euro



GASTHOF LINDE

Herbstmenü

Erntefrischer Blattsalat mariniert mit Balsamicodressing
dazu gebratene Pilze und eingelegtem Kürbis

Scheiben vom rosa gegartem Rinderrücken an Trüffeljus
auf glasierten Bohnen und Kartoffelmandelbällchen

Zweierlei Schokoladenmousse
mit karamelierten Walnüssen und Apfelkompott

Menüpreis

52.00 Euro

Vorspeise

12.50 Euro

Hauptgang

36.00 Euro

Dessert

8.50 Euro

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte als kleine Portion. Sollten Sie sich ein Hauptgang teilen so vrlangen wir pro Gedeck einen Betrag von 12.50 Euro



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	4.10	5.50
Meckatzer Weiss-Gold Export	4.10	5.50
Radler³	4.00	5.40
Meckatzer Hefeweizen	4.10	5.50
Russ³	4.00	5.40
<i>Berg Brauerei Ehingen</i>		
Berg Jubel Bier naturtrüb	4.10	5.50
Radler³ naturtrüb	4.00	5.40
Biere aus der Flasche	0.33 l	0.50 l
Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –		5.50
Meckatzer Leichte Weisse		5.50
Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold	4.00	
Meckatzer Alkoholfreies Weizen		5.50
Paulaner Kristall Weizen		5.50



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 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	2,90	6,50
Black Forest Still	2,90	6,50

Tafelwasser

	0.25 l	0.40 l
Eisvogel	2,70	3,40



GASTHOF LINDE

Alkoholfreie Getränke

EUR

Coca Cola ^{0.4 l}	4.10
Coca Cola Zero ^{0.4 l}	4.10
Fanta ^{0.4 l} oder Sprite ^{3 0.4 l}	4.10
Mezzo Mix ^{0.4 l}	4.10
Bitter Lemon ³ oder Tonic Water ^{10 0.20l}	3.20
Seezüngle ^{0.33 l}	
Kirsch oder Rhabarber	4.10

Eistee

0.33 l

Delüx Eistee Pfirsich	3.90
Delüx Eistee Wassermelone	3.90

Saftschorlen von Stingel

0.25 l

0.40 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.10	4.10
Orangensaft	3.10	4.10
Maracujanektar ³	3.10	4.10
Sauerkirschsaft ³	3.10	4.10
Johannisbeersaft ³	3.10	4.10
Grapefruitsaft Rosé ³	3.10	4.10

Säfte – purer Genuss von Stingel

0.25 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.70
Orangensaft	3.70
Maracujanektar ³	3.70
Sauerkirschsaft ³	3.70
Johannisbeersaft ³	3.70
Grapefruitsaft Rosé ³	3.70



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 Schümli ¹¹ | 2.80 |
| Große Tasse Linde Schümli ¹¹ | 3.80 |
| Espresso Albcrema ¹¹ | 2.50 |
| Espresso Albcrema Macchiato ¹¹ | 2.60 |
| Doppelter Albcrema Espresso ¹¹ | 4.10 |
| Cappuccino ¹¹ | 3.10 |
| Großer Cappuccino ¹¹ | 4.10 |
| Milchkaffee ¹¹ | 3.80 |
| Latte Macchiato ¹¹ | 3.80 |
| Heiße Schokolade ¹¹ | 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 gewachs