



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

Pinot Rosé Brut, Weingut Clauß

0.1l
5.50 Euro

0.75l Flasche
36.00 Euro

Chilla Bitter Aperitivo aus Bayern 5cl

Pur auf Eis
6.50 Euro

Mit Tonic auf Eis
9.70 Euro

Wein des Monats

2022er 24/7 Rotweincuvéé, Weingut Klenert, Kraichgau Baden

Diese Cuvée aus Lemberger, Cabernet und Spätburgunder Trauben besticht durch einen Duft nach roten, dunklen Beeren.

Seine weichen Tannine, der trockene Ausbau im mehrfach belegten Holzfass und die vollständige Spontangärung vermitteln ein weiches, harmonisches Mundgefühl und machen Lust auf mehr..

0.25l
8.50 Euro

0.75l Flasche
24.00 Euro




Wein für Daheim im Gasthof Linde Weinshop



9.50 Euro/Flasche



GASTHOF LINDE

Vorneweg	EUR
Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze	8.50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  mit Sahnehaube und Kürbiskerne	8.50
 Gemischter Vorspeisensalat  mit Blattsalaten, Gurken, Tomate und Hausdressing	6.90

Marktfrische Salate

Erntefrische Salatplatte mit Roastbeefstreifen (160 Gramm) und marinierten Pilzen	27.00
---	-------

Schwäbische Klassiker

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



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  Mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und Hausdressing	4.50
--	------

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






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

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



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der Gasthof Linde Küche

Gebratene Maispoulardenbrust 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
 Ragout vom Heimischen Reh dazu Apfelblaukraut, gebratene Pilze, eingelegt Portweinbirne mit Preiselbeeren und Serviettenknödel	31.50

Dessert

Zerlei Schokolademousse mit karamellisierten Walnüssen und Apfelkompott	8.50
„Klassische „Crème brûlée“	10.50
Affogato al caffè Espresso, Vanilleeis	4.60
Eissorten vom Bauernhof Schokolade, Bourbon-Vanille, Alb-Joghurt Maracuja, Erdbeersorbet, Himbeersorbet	
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	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		75.00
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>	0.30 l	0.50 l
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 Weingenssenschaft 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 Weingenssenschaft 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.*



GASTHOF LINDE

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
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 0.20 l		3.20
Seezüngle 0.33 l		
Kirsch oder Rhabarber		4.10
Eistee		0.33 l
Delüx Eistee		3.90
Pflirsich		
Delüx Eistee		3.90
Wassermelone		
Saftschorlen von Vio		0.33 l
Apfelsaft Naturtrüb		3.90
Johannisbeersaft		3.90
Rhabarber		3.90



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 gewachs