



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

Applecinna

Bratapfelikör, Van Nahmen Frucht-Secco Apfel-Quitte, trocken und fruchtig, Zimt

7.50 Euro

Wein des Monats

2019er Piano del Cerro, Aglianico del Vulture DOC, Italien

Der außergewöhnliche Wein stammt aus der Region Basilikata in Süditalien. Dort liegt auch der weithin sichtbare Monte Vulture, ein seit langem erloschener Vulkan. Die sehr alte Rebsorte Aglianico bevorzugt vulkanische Böden. Am Gaumen erwarten den Genießer Aromen von Cassis, schwarzen Kirschen. Hervorragend begleitet wird er von kräftigen Fleischgerichten oder würzigem Käse. Probieren Sie selbst!

0.25l

9.50 Euro

0.75l Flasche

27.00 Euro

Wein für Daheim im Gasthof Linde Weinshop



16.00 Euro/Flasche



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Gebratene Garnelen

auf Alblinsensalat, Limettenschmand und Wildkräuter

18.50

Gemischter Vorspeisensalat

mit Blattsalaten, Gurken, Tomate, Karotte und Hausdressing

6.90

Aus dem Suppentopf

Nudelsuppe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

8.50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Sahnehaube und Kürbiskerne

8.50

Marktfrische Salate

Erntefrische Salatplatte

mit Roastbeefstreifen (160 Gramm) und marinierten Pilzen

28.00

Erntefrische Salatplatte

mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich

26.00



GASTHOF LINDE

Schwäbische Klassiker

EUR

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, Karotten 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

Saure Kutteln in Soße

mit Bratkartoffeln

16.50

Wurstsalat ^{2/8/9}

Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen, Ei und Bauernbrot

12.50

Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9}

Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

13.90

Ragout vom Reh

dazu Apfelblaukraut, gebratene Pilze, eingelegte Portweinbirne mit Preiselbeeren und Serviettenknödel





32.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der Gasthof Linde Küche

Gebratene Barberie Entenbrust mit Orangensoße dazu gebratener Rosenkohl und Vollkornserviettenknödel	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
Gebackener Hokkaidokürbis mit roter Currysoße (vegan)  dazu geschmorter Spitzkohl und Basmatireis	17.50
Schweinemedallions an Pilzrahmsoße auf buntem Gemüse und Hausgemachten Butterspätzle	27.50
 Tagliatelle mit Nuss-Pesto  dazu Babyspinat und geschmorter Kürbis und Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen	19.50
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen	16.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Rotweibutter dazu Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	32.00
 Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet an Weißwein-Zitrussoße vom Forellenhof Walter Dietmayer, Hettingen dazu Variation vom Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	32.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Wintermenü

Erntefrischer Blattsalat mariniert mit Balsamicodressing 
dazu gebratene Pilze und eingelegter Kürbis

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeersoße
auf gebratenem Rosenkohl, Kräutersaitlinge und Haselnussspätzle

Mandelparfait
mit zweierlei Schokoladenmousse und Punschirschen

Menüpreis

62.00 Euro

Vorspeise

12.50 Euro

Hauptgang

44.00 Euro

Dessert

8.50 Euro

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



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

	EUR	EUR
	0.1 l	0.75 l
Van Nahmen Frucht-Secco	4.90	35.00
Apfel-Quitte, trocken und fruchtig		
Van Nahmen Frucht Secco	4.90	35.00
Apfel-Heidelbeere-Kirsche		
Applecinna alkoholfrei		0.25 l
Frucht Secco Apfel-Quitte, Zimt Apfel		6.50
Red Kite		6.50
Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin		



GASTHOF LINDE

Sekt / Secco / Champagner	EUR 0.10 l	EUR 0.75 l
Glera Secco Corte Molino	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

2023er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2023er	Markgräfler Gutedel, trocken Martin Waßmer, Baden	6.80
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
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 Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	Hase Rosé by Gillot Weingut Kühling-Gillot, Reinhausen	7.80
2022er	Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.50
	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
2022er	Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
	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	0.20 l	3.20
Seezüngle	0.33 l	
Kirsch oder Rhabarber		4.10

Eistee

0.33 l

Delüx Eistee		3.90
Pfirsich		
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