



# 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

<b>Schwäbische Klassiker</b>	<b>EUR</b>
<b>Geschmortes Kalbsrahmgulasch</b> dazu glasiertes Karotten-Wirsing-Gemüse und Serviettenknödel	31.00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	
ca. 160 Gramm	29.00
ca. 200 Gramm	32.00
ca. 250 Gramm	36.00
Zusätzlich gern dazu:	
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen</b>  mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Karotten und Hausdressing	4.50
<b>Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen</b> auf Kartoffel-Kürbis-Ragout und Frühlingslauch	18.50
 <b>Schwäbische Linsen</b> mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle <sup>2/9</sup>	17.50
 <b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	17.50
<b>Saure Kutteln in Soße</b> mit Bratkartoffeln	16.50
<b>Wurstsalat</b> <sup>2/8/9</sup> Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen, Ei und Bauernbrot	12.50
<b>Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“</b> <sup>2/8/9</sup> Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf	13.90
<b>Ragout vom Reh</b> 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

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

### 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 <sup>2</sup>	5.50
Campari Orange <sup>2</sup> 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 <sup>2,10,14</sup>	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

<b>Sekt / Secco / Champagner</b>	EUR 0.10 l	EUR 0.75 l
<b>Glera Secco</b> Corte Molino	4.10	28.00
<b>Winzersekt Pinot Brut</b> Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	35.00
<b>Rosé Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		32.00
<b>Jägergrün Riesling Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		33.00
<b>Brut Premier</b> Louis Roederer, Champagne		75.00
<b>Biere vom Fass</b>	0.30 l	0.50 l
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
<b>Meckatzer Löwen-Pils</b>	4.10	5.50
<b>Meckatzer Weiss-Gold Export</b>	4.10	5.50
<b>Radler<sup>3</sup></b>	4.00	5.40
<b>Meckatzer Hefeweizen</b>	4.10	5.50
<b>Russ<sup>3</sup></b>	4.00	5.40
<i>Berg Brauerei Ehingen</i>	0.30 l	0.50 l
<b>Berg Jubel Bier naturtrüb</b>	4.10	5.50
<b>Radler<sup>3</sup> naturtrüb</b>	4.00	5.40
<b>Biere aus der Flasche</b>	0.33 l	0.50 l
<b>Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –</b>		5.50
<b>Meckatzer Leichte Weisse</b>		5.50
<b>Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold</b>	4.00	
<b>Meckatzer Alkoholfreies Weizen</b>		5.50
<b>Paulaner Kristall Weizen</b>		5.50



# GASTHOF LINDE

## Offene Weißweine

EUR  
0.25 l

2023er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2023er	<b>Markgräfler Gutedel, trocken</b> Martin Waßmer, Baden	6.80
2021er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2020er	<b>Weisser Milan</b> (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), <b>trocken</b> Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2022er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2020er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2022er	<b>Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken</b> Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
	<b>32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei</b> (Apfel und Kräuter) Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	7.50
	<b>Weinschorle</b>	3.90

## Offene Roséweine

0.25 l

2022er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	<b>Hase Rosé by Gillot</b> Weingut Kühling-Gillot, Reinhausen	7.80
2022er	<b>Spätburgunder Rosé, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6.50
	<b>Weinschorle</b>	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	<b>Roter Milan trocken</b> (Cabernet, Merlot, Dornfelder) Weingut Clauß, Nack, Baden	8,50
2021er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2021er	<b>Merlot, trocken</b> Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2021er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	5.90
2022er	<b>Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken</b> 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

<b>Peterstaler Medium</b>	2.90	6.50
<b>Black Forest Still</b>	2.90	6.50

## Tafelwasser

0.25 l    0.40 l

<b>Eisvogel</b>	2.70	3.40
-----------------	------	------



# GASTHOF LINDE

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	EUR
Coca Cola 0.4 l	4.10
Coca Cola Zero 0.4 l	4.10
Fanta 0.4 l oder Sprite <sup>3</sup> 0.4 l	4.10
Mezzo Mix 0.4 l	4.10
Bitter Lemon <sup>3</sup> oder Tonic Water <sup>10</sup> 0.20 l	3.20
Seezüngle 0.33 l	
Kirsch oder Rhabarber	4.10
<b>Eistee</b>	0.33 l
Delux Eistee Pflirsich	3.90
Delux Eistee Wassermelone	3.90
<b>Saftschorlen von Vio</b>	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, fruchtig<sup>11</sup>

**Frischer Friese** Pfefferminztee

**Watt denn hier los** Earl Grey mit Bergamotte<sup>11</sup>

**Reizklima** Kräutertee, Hauch von Meersalz

**Alle Mann an Bord** Vollmundiger Assam<sup>11</sup>

## Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

Tasse Linde Schümli<sup>11</sup>

2.80

Große Tasse Linde Schümli<sup>11</sup>

3.80

Espresso Albcrema<sup>11</sup>

2.50

Espresso Albcrema Macchiato<sup>11</sup>

2.60

Doppelter Albcrema Espresso<sup>11</sup>

4.10

Cappuccino<sup>11</sup>

3.10

Großer Cappuccino<sup>11</sup>

4.10

Milchkaffee <sup>11</sup>

3.80

Latte Macchiato<sup>11</sup>

3.80

Heiße Schokolade<sup>11</sup>

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