



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

2022 Grand Marenon trocken, Luberon, Frankreich

Die Cuvée von Syrah und Grenache von ausgewählten Spitzenlagen der Appellation Luberon wurde zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Die feine Reife und die großzügige, samtige Art des Weines machen ihn zum Begleiter von edlen Fleischgerichten, Wild und Käse.

0.25l

9.50 Euro

0.75l Flasche

27.00 Euro

Wein für Daheim im Gasthof Linde Weinshop



12.50 Euro/Flasche



GASTHOF LINDE

| Vorneweg | EUR |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Nudelsuppe mit Wurzelgemüse und Rindfleisch | 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

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 |
| Schweinemedallions an Pilzrahmsoße auf buntem Gemüse und Hausgemachten Butterspätzle | 27.50 |
| Gebackener Hokkaidokürbis mit roter Currysoße (vegan) ✓ dazu geschmorter Spitzkohl und Basmatireis | 17.50 |
|  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 Rotweinbutter dazu Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree | 31.00 |
| Ragout vom Reh dazu Apfelblaukraut, gebratene Pilze, eingelegt Portweinbirne mit Preiselbeeren und Serviettenknödel | 32.00 |

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

Dessert

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mandelparfait mit weißer Schokolade und Zwetschenkompott | 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 |



GASTHOF LINDE

Sahne

1.00

Aperitif

EUR
5 cl

Lustau Vermut Weiß

5.50

Lustau Vermut Rosé

5.50

Lustau Vermut Rot

5.50

Campari²

5.50

Campari Orange² 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
0.1 l EUR
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

0.25 l

Applecinna

6.50

Frucht Secco Apfel-Quitte, Zimt Apfel

Red Kite

6.50

Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin



GASTHOF LINDE

| Sekt / Secco / Champagner | EUR | EUR |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| | 0.10 l | 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 |



GASTHOF LINDE

| | | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Paulaner Kristall Weizen | | 5.50 |
| Offene Weißweine | | EUR 0.25 l |
| 2023er | Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenosenschaft 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 | |
| Offene Roséweine | | 0.25 l |
| 2022er | Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenosenschaft Durbach, Baden | 6.50 |
| 2022er | Hase Rosé by Gillot Weingut Kühling-Gillot, Reihessen | 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 |
| 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
0.25 l

EUR
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 Vio

0.33l 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