



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

Sonnenglanz

Glera Secco, Holundersirup, Rhabarber- und Orangensaft

6.50 Euro

Wein des Monats

2022er Grand Marenon trocken, Luberon, France

Die Cuvée aus Syrah und Grenache aus ausgewählten Spitzenlagen der Appellation Luberon wurde zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Die feine Reife und großzügige, samtige Art des Weines machen ihn zum idealen Begleiter zu 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

Gebratenes Saiblings Filet 18.50
auf Fenchel-Orangensalat, Limetten-Schmand und Wildkräuter

 **Gemischter Vorspeisensalat**  6.90
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

Kleine hausgebackene schwäbische Dinette  11.50
mit Birne, Ziegenkäse, Roter Bete und Babyspinat

Hausgebackenes Brot  3.50
Mit Bärlauch-Frischkäse

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe 8.50
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

 **Bärlauchcremesuppe** 9.50
mit geräucherter Albforelle

Marktfrische Salate

Erntefrische Salate 29.00
mit rosa gebratenem Roastbeefstreifen (160 g) und marinierten Pilzen

 **Erntefrische Salate** 27.00
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich

Cesar Salad 28.00
mit Parmesan, Kapern, Maispoularde und Brotchips



GASTHOF LINDE



Schwäbische Klassiker	EUR
Geschmorte Schweinebäckle auf glasiertem Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebel-Püree	27.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	
ca. 160 g	29.00
ca. 200 g	32.00
ca. 250 g	36.00
Zusätzlich gern dazu:	
Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen  mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karottee und Hausdressing	4.50
Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen An Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing	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

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

Gebratene Maispouardenbrust mit Thymiansoße dazu Variation von Karotte und Kartoffel-Pastinaken-Püree	31.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
Duett vom Reh (Ragout und Rücken) auf Wirsing und eingelegte Buchenpilze und Serviettenknödel	44.00
Bärlauch-Risotto mit rosa gebratenem Roastbeef (160 g) dazu Tomate, Rucola und Parmesan	37.50
Kartoffel-Spitzkohl-Strudel mit Rotweinsauce (vegan)  dazu Karotte und Wildkräuter	18.50
Tagliatelle mit Parmesansauce  mit grünem Spargel und geschmorte Kirschtomaten, dazu Rucola	22.50
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Orangenschaum dazu gebratener Fenchel und Röstkartoffeln	32.00
Gebratenes Lachsforellenfilet Mit Rotweibutter, dazu grüner Spargel und Kartoffel-Mandel-Bällchen	31.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Unsere Menü-Empfehlung

Ziegenkäse an mariniertem Feldsalat 
mit eingelegter Roter Bete und Birne

Dry Aged Short Rib an Rotweinsosse
mit grünem Spargel und Kartoffel-Spitzkohl-Strudel

Variation vom Apfel
Holunder, Limette, weiße Schokolade

Menüpreis - 3 Gänge

61.00 Euro

Vorspeise
12.50

Hauptgang
41.50

Dessert
10.50

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	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 6.50
Weingenossenschaft Durbach, Baden

2023er Markgräfler Gutedel, trocken 6.80
Martin Waßmer, Baden

2021er „Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken 8.50
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

2020er Weisser Milan (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), **trocken** 8.50
Weingut Clauß, Nack, Baden

2022er Grauburgunder, trocken 8.50
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg

2020er Muscat Blanc, Organic trocken 6.90
Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn

2022er Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken 9.50
Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan

32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei 7.50
(Apfel und Kräuter)
Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg

Weinschorle 3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2022er Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb 6.50
Weingenossenschaft Durbach, Baden

2022er Hase Rosé by Gillot 7.80
Weingut Kühling-Gillot, Reinhausen

2022er Spätburgunder Rosé, trocken 6.50
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

Weinschorle 3.90



GASTHOF LINDE

*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.*

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
Seezünge 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. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig



GASTHOF LINDE

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachs