



# 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

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

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



# GASTHOF LINDE

## Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

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



# 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	<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
	<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.*

## 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

## Alkoholfreie Getränke

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
<b>Seezünge 0.33 l</b>	
Kirsch oder Rhabarber	4.10

## Eistee

0.33 l

<b>Delüx Eistee</b>	3.90
Pfirsich	
<b>Delüx Eistee</b>	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, 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. 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