



# 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





# GASTHOF LINDE



Vorneweg	EUR
<b>Maultaschensuppe</b> mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze	8.50
 <b>Gemischter Vorspeisensalat</b>  mit Blattsalaten, Gurken, Tomate und Hausdressing	6.90
<b>Marktfrische Salate</b>	
 <b>Erntefrische Salatplatte</b> mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich	27.00
<b>Cesar Salad</b> mit Parmesan, Kapern, Maispoularde und Brotchips	28.00
<b>Schwäbische Klassiker</b>	
<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, Karotte 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

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



# GASTHOF LINDE

## Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.00
<b>Kartoffel-Spitzkohl-Strudel mit Rotweinsauce</b> (vegan)  dazu Karotte und Wildkräuter	18.50
<b>Tagliatelle mit Parmesansauce</b>  mit grünem Spargel und geschmorte Kirschtomaten, dazu Rucola	22.50
<b>Gebrautes Lachsforellenfilet</b> Mit Rotweibutter, dazu grüner Spargel und Kartoffel-Mandel-Bällchen	31.00
<b>Ragout vom Reh</b> auf Wirsing, gebratene Pilze, mit Preiselbeeren und Serviettenknödel	32.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

## Dessert

<b>„Klassische „Crème brûlée“</b>	10.50
<b>Dreierlei Mini-Desserts</b>	9.50
<b>Affogato al caffè</b> Espresso, Vanilleeis	4.60
<b>Eisorten vom Bauernhof</b> Schokolade, Bourbon-Vanille, Alb-Joghurt Maracuja, Erdbeersorbet, Himbeersorbet	
Pro Kugel	2.00
Sahne	1.00



# 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  
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		
Sonnenschimmer alkoholfrei		0.25 l
Holundersyrup, Rhabarber- und Orangensaft		5.50
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	5.50	38.00
<b>Rosé Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		35.00
<b>Jägergrün Riesling Brut</b> Kessler Sekt, Esslingen		39.00
<b>Brut Premier</b> Louis Roederer, Champagne		85.00
<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> Weingenossenschaft 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> <b>(Apfel und Kräuter)</b> Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	7.50
	<b>Weinschorle</b>	

## Offene Roséweine

0.25 l

2022er	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b> Weingenossenschaft 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.*



# GASTHOF LINDE

*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
2019er	<b>Lirac Rouge, trocken</b> Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich	8,90
2022er	<b>Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken</b> Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9,50
	<b>Mea Culpa (Primitivo, Syrah, Merlot)</b> Vino Rosso d'Italia, Cantine Francesco Minini	9,80
	<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  
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 <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

## 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



# 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