



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

Lemon Pop

Glera Secco, Limoncello, Limette und Minze

7.10 Euro

Wein des Monats

2024er Höhenrausch Rosé, Weingut Vollmayer, Bodensee

Der Vollmayer Höhenrausch Rosé ist ein heller, trockener Roséwein mit Aromen von Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosenblüten.

Er stammt aus der Roséweinlinie des Weinguts Vollmayer, wird aus jungen Rebstöcken von drei verschiedenen Weinlagen auf 470-560 m Höhe gewonnen und zeichnet sich durch seine Frische, eine dezente Restsüße und eine helle Lachsfarbe aus.

Dieser Wein ist ein idealer Begleiter für leichte Gerichte und den Sommer.

0.25l

6.50 Euro

0.75l Flasche

16.00 Euro

Wein für Daheim im Gasthof Linde Weinshop





GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Flädlesuppe
mit Wurzelgemüse

8.50

 **Gemischter Vorspeisensalat** 
mit Blattsalaten, Gurken, Tomate und Hausdressing

6.90

Marktfrische Salate

 **Erntefrische Salatplatte**
mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen (160 g) und marinierten Pilzen

29.00

Cesar Salad
mit Parmesan, Kapern, Maispoularde und Brotchips

32.00

Schwäbische Klassiker

Geschmorte Schweinebäckle
mit Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

29.00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle

ca. 160 g

29.00

ca. 200 g

35.00

ca. 250 g

39.00

Zusätzlich gern dazu:

Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen 
mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

4.50

Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen
an Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing

21.00

 **Schwäbische Linsen**
mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle ^{2/9}

19.50

 **Schwäbische Käsespätzle** 
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

18.50

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
Kartoffel-Spinat-Pilzstrudel mit Rotweinsauce (vegan) ✓ dazu Karotte und Wildkräuter	21.00
Tagliatelle mit Parmesansauce ✓ mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Rucola	25.00
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweinbutter, dazu Lauch-Trauben-Gemüse und Kartoffel-Mandel-Bällchen	34.00
Rehragout in Preiselbeer-Rahmsauce dazu gebratene Pilze, Portweinbirne und Haselnuss-Spätzle	36.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

Dessert

„Klassische „Crème brûlée“	10.50
Dreierlei Mini-Desserts	9.50
Affogato al caffè Espresso, Vanilleeis	4.60
Eisorten vom Bauernhof 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 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		
		0.25 l
Sonnenschimmer alkoholfrei		5.50
Holundersyrup, Rhabarber- und Orangensaft		
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	5.50	38.00
Rosé Brut Kessler Sekt, Esslingen		35.00
Jägergrün Riesling Brut Kessler Sekt, Esslingen		39.00
Brut Premier Louis Roederer, Champagne		85.00

Biere vom Fass

0.30 l 0.50 l

Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)

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

Berg Brauerei Ehingen

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
Paulaner Kristall Weizen		5.50



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25 l

2023er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenossenschaft 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 Weingenossenschaft 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

Delux Eistee	3.90
Pfirsich	
Delux Eistee	3.90
Wassermelone	

Saftschorlen von Vio

0.33l 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, fruchtig¹¹
Frischer Frieze 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 Schümli ¹¹	2.80
Große Tasse Linde Schümli ¹¹	3.80
Espresso Albcrema ¹¹	2.50
Espresso Albcrema Macchiato ¹¹	2.60
Doppelter Albcrema Espresso ¹¹	4.10
Cappuccino ¹¹	3.10
Großer Cappuccino ¹¹	4.10
Milchkaffee ¹¹	3.80
Latte Macchiato ¹¹	3.80
Heiße Schokolade ¹¹	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