



# 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 Salat**  
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 Saiten-Würstle <sup>2/9</sup>

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

|                                                                                                                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln                                                                                                                                         | 29.00 |
| <b>Kartoffel-Kürbis-Röllchen mit Rotwein-Cranberry-Soße</b> ✓<br>dazu lauwarmer Blaukrautsalat und Wildkräuter                                                                                                   | 21.00 |
| <b>Tagliatelle mit Parmesansoße</b> ✓<br>mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Rucola                                                                                                                         | 25.00 |
|  <b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b><br>mit Rotweinbutter, dazu Brokkoli-Trauben-Mandel-Gemüse<br>und Kartoffel-Kürbis-Röllchen | 34.00 |
| <b>Reh-Ragout in Preiselbeer-Rahmsoße</b><br>dazu gebratene Pilze, Portweinbirne und Haselnuss-Spätzle                                                                                                           | 36.00 |

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><br>Espresso, Vanilleeis                                                                    | 4.60  |
| <b>Eisorten vom Bauernhof</b><br>Schokolade, Bourbon-Vanille, Alb-Joghurt Maracuja, Erdbeersorbet,<br>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      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

|                                                                             |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Glera Secco</b><br>Corte Molino                                          | 4.10 | 28.00 |
| <b>Winzersekt Pinot Brut</b><br>Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl | 5.50 | 38.00 |
| <b>Rosé Brut</b><br>Kessler Sekt, Esslingen                                 |      | 35.00 |
| <b>Jägergrün Riesling Brut</b><br>Kessler Sekt, Esslingen                   |      | 39.00 |
| <b>Brut Premier</b><br>Louis Roederer, Champagne                            |      | 85.00 |

## Biere vom Fass

0.30 l    0.50 l

### *Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)*

|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| <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 |

### *Berg Brauerei Ehingen*

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 |

## Biere aus der Flasche

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><br>Weingenossenschaft Durbach, Baden                                             | 6.50 |
| 2023er | <b>Markgräfler Gutedel, trocken</b><br>Martin Waßmer, Baden                                                                          | 6.80 |
| 2021er | <b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b><br>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden               | 8.50 |
| 2020er | <b>Weisser Milan</b> (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), <b>trocken</b><br>Weingut Clauß, Nack, Baden                  | 8.50 |
| 2022er | <b>Grauburgunder, trocken</b><br>Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg                                                     | 8.50 |
| 2020er | <b>Muscat Blanc, Organic trocken</b><br>Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn                                                                | 6.90 |
| 2022er | <b>Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken</b><br>Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan                                   | 9.50 |
|        | <b>32° stiller Essensbegleiter, Riesling, Alkoholfrei</b><br><b>(Apfel und Kräuter)</b><br>Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg | 7.50 |
|        | <b>Weinschorle</b>                                                                                                                   |      |

## Offene Roséweine

0.25 l

|        |                                                                                                |      |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2022er | <b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb</b><br>Weingenossenschaft Durbach, Baden   | 6.50 |
| 2022er | <b>Hase Rosé by Gillot</b><br>Weingut Kühling-Gillot, Reihessen                                | 7.80 |
| 2022er | <b>Spätburgunder Rosé, trocken</b><br>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.  
Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*



# GASTHOF LINDE

## Offene Rotweine

EUR  
0.25 l

|        |                                                                                              |      |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2020er | <b>Roter Milan trocken</b> (Cabernet, Merlot, Dornfelder)<br>Weingut Clauß, Nack, Baden      | 8,50 |
| 2021er | <b>Spätburgunder, trocken</b><br>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden    | 7,80 |
| 2021er | <b>Merlot, trocken</b><br>Weingut Graf Adelsmann, Kleinbottwar, Württemberg                  | 8,50 |
| 2021er | <b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b><br>Weingut Hirsch, Leingarten                  | 5,90 |
| 2019er | <b>Lirac Rouge, trocken</b><br>Domaine Corne-Loup, Tavel, Frankreich                         | 8,90 |
| 2022er | <b>Rubeno Lagrein, alto Adige DOC, trocken</b><br>Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan | 9,50 |
|        | <b>Mea Culpa (Primitivo, Syrah, Merlot)</b><br>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 <sup>0.4 l</sup>                                                | 4.10 |
| Coca Cola Zero <sup>0.4 l</sup>                                           | 4.10 |
| Fanta <sup>0.4 l</sup> oder Sprite <sup>3</sup> <sup>0.4 l</sup>          | 4.10 |
| Mezzo Mix <sup>0.4 l</sup>                                                | 4.10 |
| Bitter Lemon <sup>3</sup> oder Tonic Water <sup>10</sup> <sup>0.20l</sup> | 3.20 |
| Seezüngle <sup>0.33 l</sup>                                               |      |
| Kirsch oder Rhabarber                                                     | 4.10 |

## Eistee

0.33 l

|              |      |
|--------------|------|
| Delüx Eistee | 3.90 |
| Pfirsich     |      |
| Delüx 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, fruchtig<sup>11</sup>  
Frischer Frieze 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