



# 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



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg





## Aperitif-Empfehlung

**Bratapfel Spritz**  
**-Der perfekte Wintercocktail-**

7.80 Euro

## Wein des Monats

**2022er Höhenrausch Rot, Weingut Vollmayer, Bodensee**

Der Vollmayer Höhenrausch Rot ist ein ausdrucksstarkes Cuvée von Dornfelder, Regent und Spätburgunder mit Aromen von Waldbeeren, Brombeeren und Wildkirschen. Und der klassischen Hohentwiel-Mineralität durch das Vulkangestein.

Ein passender Begleiter zu Braten, Wild und Schmorgerichten

0.25l  
6.50 Euro

0.75l Flasche  
16.00 Euro



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg EUR

<b>Maultaschensuppe</b>	
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze	8.50
<b>Gemischter Vorspeisensalat</b> ✓	6.90
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing	

## Marktfrische Salate

<b>Erntefrische Salatplatte</b>	29.00
mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen (160 g) und gebratenen Pilzen	
<b>Erntefrische Salatplatte</b>	27.00
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich	

## Schwäbische Klassiker EUR

<b>Geschmorte Schweinebäckle</b>	29.00
mit Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	
mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle	

ca. 160 g	29.00
ca. 200 g	35.00
ca. 250 g	39.00

Zusätzlich gern dazu:

<b>Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen</b> ✓	4.50
mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing	
<b>Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen</b>	21.00
an Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing	
<b>Schwäbische Linsen</b>	19.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saiten-Würstle <sup>2/9</sup>	
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> ✓	18.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen	



# GASTHOF LINDE

## Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
Reh-Ragout in Preiselbeer-Rahmsoße dazu gebratene Pilze, Portweinbirne und Haselnuss-Spätzle	36.00
Rote bete Kartoffel-Röllchen mit Rotwein-Quitten-Soße (Vegan) ✓ mit Rosenkohl und Ackersalat	21.00
Tagliatelle mit Trüffelrahmsoße ✓ mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Rucola	25.00
wahlweise mit Roastbeefstreifen (160 Gramm)	19.00
❖ Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweinbutter, dazu Brokkoli-Trauben-Mandel-Gemüse und Rote Bete Kartoffel-Röllchen	34.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

## Dessert

„Klassische „Crème brûlée“	10.50
Verschiedene Mini-Desserts nach Tagesangebot	je 3.50 Euro / Glas
Affogato al caffè Espresso, Vanilleeis	4.60
Eissorten vom Bauernhof	
Schokolade, Bourbon-Vanille, Alb-Joghurt Maracuja, Erdbeersorbet, Himbeersorbet	
Pro Kugel	2.00
Sahne	1.00



# GASTHOF LINDE

Aperitif	EUR 5 cl	
<b>Lustau Vermut Weiß</b>	5.50	
<b>Lustau Vermut Rosé</b>	5.50	
<b>Lustau Vermut Rot</b>	5.50	
<b>Campari<sup>2</sup></b>	5.50	
<b>Campari Orange<sup>2</sup> 1.5 cl</b>	6.50	
<b>Lillet Blanc</b>	5.50	
<b>Sherry Emilio Lustau medium dry</b>	4.60	
<b>Sherry Tio Pepe extra dry</b>	4.40	
Aperitif Cocktail	0.25 l	
<b>Aperol Spritz<sup>2,10,14</sup></b>	7.10	
Hirsch Secco mit Aperol und Orange		
<b>Hugo</b>	7.10	
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette		
<b>Lillet Wild Berry</b>	7.10	
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette		
<b>Kir mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l</b>	7.10	
Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin		
Aperitif alkoholfrei	EUR 0.1 l	EUR 0.75 l
<b>Van Nahmen Frucht-Secco</b>	4.90	35.00
Apfel-Quitte, trocken und fruchtig		
<b>Van Nahmen Frucht Secco</b>	4.90	35.00
Apfel-Heidelbeere-Kirsche		
<b>Applecinna alkoholfrei</b>	6.50	
Frucht Secco Apfel-Quitte, Zimt Apfel		
<b>Red Kite</b>	6.50	
Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin		



# GASTHOF LINDE

## Sekt / Secco / Champagner

EUR  
0.10 l      EUR  
0.75 l

<b>Zonin Prosecco DOC Frizzante</b>	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

## 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> Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
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, Neck, Baden	8.50
2022er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2020er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2024er	<b>Winkl, Sauvignon Blanc, Alto Adige DOC, trocken</b> Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
<b>Weinschorle</b>		3.90

## 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, Reinhessen	7.80
2023er	<b>Rosé, trocken</b> Weingut Klenert, Kraichgau, 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) Weingut Clauß, Neck, Baden	8,50
2021er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2021er	<b>Merlot, trocken</b> Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2021er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Leingarten	5.90
	<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.*

## Schwarzwalder 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  
2.70      3.40

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 Stigel

0.33 l l

Apfelsaft Naturtrüb	3.90
Johannisbeersaft	3.90
Rhabarber	3.90



## 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. 8 mit Phosphat

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 14 gewachs