



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

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





Aperitif-Empfehlung

Bratapfel Spritz
-Der perfekte Wintercocktail-
7.80 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 der 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



GASTHOF LINDE

Unsere Menü-Empfehlung

Hausgebeiztes Rind auf Alblinsensalat
marinierte rote Zwiebeln und Liebstockmayonnaise

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße
auf glasiertem Wurzelgemüse und Petersilien Kartoffeln

Schokoladen-Erdnusstarte
mit Bananeneis

Menüpreis - 3 Gänge

53.00 Euro

Vorspeise
12.50

Hauptgang
32.00

Dessert
11.50

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.





GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

 **Ziegenkäsetartlet** 
mit Gemüsesalat und Gartenkresse

17.50

 **Gemischter Vorspeisensalat** 
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

6.90

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

8.50

 **Kartoffelcremesuppe** 
mit Sahnehaube

8.50

Marktfrische Salate

Erntefrische Salate
mit rosa gebratener Landentenbrust und gebratenen Pilzen

29.00

Erntefrische Salate
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich

27.00



GASTHOF LINDE

Unsere schwäbischen Klassiker

EUR

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

4.50

mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

Geschmorte Schweinebäckle

29.00

mit Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Saure Kutteln

17.50

mit Bratkartoffeln

Schwäbische Käsespätzle

18.50

mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

Schwäbische Linsen

mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürste ^{2/9}

19.50

Rinderroulade (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke)

28.50

dazu Blaukraut und Kartoffelpüree

Wurstsalat ^{2/8/9}

13.50

Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen,
Ei und Bauernbrot

Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9}

14.90

Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche		EUR
 Gebratene Landentenbrust mit Orangensoße dazu Blaukraut und Serviettenknödel		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		29.00
Gebratene Spinatserviettenknödel mit geriebenem Bergkäse  auf Gemüse Pilzragout		18.50
Gebratenes Filet vom Lachs unter Zitronenmandelkruste mit Weißweinsauce, dazu gebratenem Chicorée, Karotten und Röstkartoffeln		36.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweinbutter, dazu Wilder Brokkoli und Rote Bete-Kartoffel-Röllchen		34.00
Rote Bete-Kartoffel-Röllchen mit Rotweinsauce (Vegan)  auf gebratenem Rosenkohl und Feldsalat		21.00

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 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		
Sonnenschimmer		5.50
Holundersirup, Rhabarber- und Orangensaft		
Red Kite		6.50
Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin		



GASTHOF LINDE

Sekt / Secco / Champagner

	EUR 0.10 l	EUR 0.75 l
Zonin Prosecco DOC Frizzante	4.10	28.00
Winzersekt Pinot Brut	4.90	35.00
Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl		
Rosé Brut		32.00
Kessler Sekt, Esslingen		
Jägergrün Riesling Brut		33.00
Kessler Sekt, Esslingen		
Brut Premier		75.00
Louis Roederer, Champagne		

Biere vom Fass

	0.30 l	0.50 l
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
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
<i>Berg Brauerei Ehingen</i>	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

2024er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
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
2020er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2024er	Winkl, Sauvignon Blanc, Alto Adige DOC, trocken Weingut Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50

Weinschorle 3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2022er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	Hase Rosé by Gillot Weingut Kühling-Gillot, Reinhausen	7.80
2023er	Rosé, trocken Weingut Klenert, Kraichgau, 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 Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	8,50
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5,90
	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	EUR
	0.25 l	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	0.20 l	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 Stingel

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, 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. 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 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachs