



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 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

Vorneweg EUR

 Gemischter Vorspeisensalat ✓	6.90
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing	
Maultaschensuppe	8.50
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze	
 Kartoffelcremesuppe	8.50
mit Sahnehaube	

Marktfrische Salate

Erntefrische Salatplatte	27.00
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich	

Schwäbische Klassiker EUR

Geschmorte Schweinebäckle	29.00
mit Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree	

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	

 Schwäbische Linsen	19.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saiten-Würstle ^{2/9}	

 Schwäbische Käsespätzle ✓	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
Rinderroulade (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke) dazu Blaukraut und Kartoffelpüree	28.50
Rote Bete-Kartoffel-Röllchen mit Rotweinsoße (Vegan) ✓ auf gebratenem Rosenkohl und Feldsalat	21.00
Gebratene Spinatserviettenknödel mit geriebenem Bergkäse ✓ auf Gemüse Pilzragout	18.50
❖ Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweinbutter, dazu Wilder Brokkoli 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 Erdbeersorbet Geröstete Mandel Nuss-Nugat	
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	
Campari²	5.50	
Campari Orange² 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 Holunderblüten sirup, 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		
Applecinna alkoholfrei	6.50	
Frucht Secco Apfel-Quitte, Zimt Apfel		
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 Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl	4.90	35.00
Rosé Brut Kessler Sekt, Esslingen		32.00
Jägergrün Riesling Brut Kessler Sekt, Esslingen		33.00
Brut Premier Louis Roederer, Champagne		75.00

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
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 Kellerei 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, Reinhessen	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.*

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

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	4.10
Mezzo Mix	0.4 l	4.10
Bitter Lemon ³	oder Tonic Water ¹⁰	0.20 l
Seezünge	0.33 l	4.10
Kirsch	oder Rhabarber	

Eistee

0.33 l

Delux Eistee	3.90
Pfirsich	
Delux Eistee	3.90
Wassermelone	

Saftschorlen von Stiegel

0.33 l 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 Friese 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 Schümli¹¹

2.80

Große Tasse Linde Schümli¹¹

3.80

Espresso Albcrema¹¹

2.50

Espresso Albcrema Macchiato¹¹

2.60

Doppelter Albcrema Espresso¹¹

4.10

Cappuccino¹¹

3.10

Großer Cappuccino¹¹

4.10

Milchkaffee¹¹

3.80

Latte Macchiato¹¹

3.80

Heiße Schokolade¹¹

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