

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

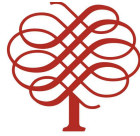
Kaffee: Kaffeewerk Zollernalb, Albstadt-Ebingen

Käse: Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb in Harthausen

Backwaren: Landbäckerei Sonnenbeck, Albstadt-Onstmettingen

Eis: Bauernhof Bachmann, Lautertal





GASTHOF LINDE

Aperitif-Empfehlung

Orange-Twist

- Lillet, Sekt, Orangensirup, Rosmarin, Zitrone -

7.80 Euro

Wein des Monats

2022er Sancerre Rosé, Henri Bourgeois, Loire Frankreich

Mit Aromen von roten Beeren wie Erdbeere, Himbeere und einem Hauch roter Johannisbeere begeistert dieser Rosé durch seine lebendige Frische und ausgewogene Harmonie. Dezente mineralische Noten sowie eine zarte Würze verleihen ihm zusätzliche Komplexität und Tiefe.

Das elegante, aromatische Bukett des Pinot Noir (Spätburgunder) entfaltet florale Nuancen und eine feine Fruchtigkeit, die typisch für diese Rebsorte ist. Durch den schonenden Ausbau – häufig im Edelstahltank zur Bewahrung der Primäraromen – bleibt der Wein klar, frisch und sortentypisch.

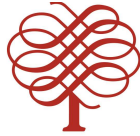
Dieser Rosé ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und harmoniert besonders gut mit leichten Frühlings- und Sommergerichten wie Salaten, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch oder mediterranen Vorspeisen..

0.25l

8.50 Euro

0.75l Flasche

25.00



GASTHOF LINDE

Unsere Menü-Empfehlung

„Vitello Forello“
mit getrockneten Tomaten und Rucola

Duett vom Lamm
mit grünem Spargel, Babykarotten und Creme Polenta

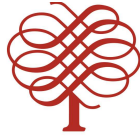
oder

Bärlauchrisotto mit gebratenen Garnelen
dazu Kirschtomaten und Kräutersalat

Erdbeer- Rhababer Tartlet
mit Sauerrahmlimetten Eis/ Zartbitterschokolade/ Minze

Menüpreis Fleisch	EUR	59.00
Menüpreis Fisch	EUR	54.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

 **Ziegenkäse-Tartlet** 
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

9.50

 **Bärlauchcremesuppe** 
mit geräucherter Forelle und Croûtons

11.50

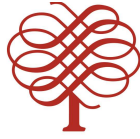
Marktfrische Salate

Erntefrische Salate
mit gebratener Maispoularde und Pilzen

27.00

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

Wurstsalat ^{2/8/9}

13.50

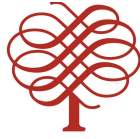
Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen,
Ei und Bauernbrot

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

14.90

Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

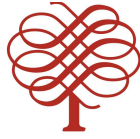
Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche	EUR
Gebratene Maispoularde mit roter Currysauce dazu buntes Gemüse und Basmatireis	29.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
Rostbeefstreifen in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Serviettenknödeln	24.50
 Gebratene Bärlauch-Vollkornknödel mit geriebenem Bergkäse  auf Gemüseragout und Kräutersalat	21.00
Gebratenes Filet vom Lachs unter Zitronenkruste mit Weißweinsauce, dazu Blattspinat und cremiger Tomaten-Polenta	36.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweibutter, dazu Wilder Brokkoli und Rote Bete-Kartoffel-Röllchen	34.00
Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)  mit Gemüse und Basmatireis	21.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Aperitif

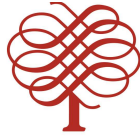
	EUR
	5 cl
Lustau Vermut Weiß	5.50
Lustau Vermut Rosé	5.50
Lustau Vermut Rot	5.50
Campari ²	5.50
Campari Orange ² 1.5 cl	6.50
Lillet Blanc	5.50
Sherry Emilio Lustau medium dry	4.60
Sherry Tio Pepe extra dry	4.40

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	

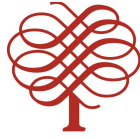
Aperitif alkoholfrei

	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	EUR
	0.10 l	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
<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

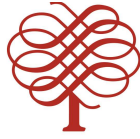
2024er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2024er	Rivaner Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	6,50
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 Weingensossenschaft 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
2023er	Gan(z)s Merlot, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	5,50
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5,90
	Weinschorle	3,90

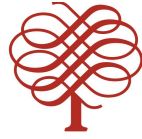
*Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in der 0.1l Karaffe.
Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*

Schwarzwälder Mineralwasser

	EUR 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
Seezünge	0.33 l	
Kirsch oder Rhabarber		4.10

Eistee

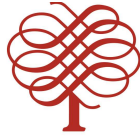
0.33 l

Delüx Eistee		3.90
Pfirsich		
Delüx Eistee		3.90
Wassermelone		

Saftschorlen von Stingel

0.33l 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
- Milchkaffee ¹¹ 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. 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