



# 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

### 2025er Prestige Lugana

Cà Maiol, Italien

Der Ca Maiol Lugana Prestige besticht durch ein delikates Bouquet von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Die Nase wird von frischen und fruchtigen Noten umschmeichelt, die den Gaumen auf das folgende Geschmackserlebnis einstimmen.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Lugana mit einer harmonischen Balance von Frische und Fülle. Noten von Pfirsichen, Birnen und Mandeln vereinen sich zu einem komplexen Geschmackserlebnis, das langanhaltend und erfrischend ist. Die leichte Säure sorgt für eine angenehme Struktur und macht diesen Wein zu einem wahren Genuss.

Passt perfekt zum Spargel

0.25l

8.50 Euro

0.75l Flasche

25.00 Euro



# GASTHOF LINDE

## Unsere Spargelkarte

 **Weißer Stangenspargel (300g)**   
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
dazu neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle

EUR 19.90

**zusätzlich servieren wir:**

**Gekochten Schinken und Schwarzwälder Schinken**

EUR 13.50

**Wiener Schnitzel**

EUR 18.00

**Rindersteak (160g)**

EUR 24.00

 **Lachsforellenfilets**

EUR 19.00

**Gebratene Garnelen (5 St.)**

EUR 19.00



# GASTHOF LINDE

## Vorneweg

EUR

**Ochsenherztomate mit Burrata** 

an gerilltem grünem Spargel und gerösteten Cashewkernen

16.50

**Rindercarpaccio**

mit Rucola und Parmesan

18.50



**Gemischter Vorspeisensalat** 

mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

6.90

## Aus dem Suppentopf

**Maultaschensuppe**

mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

9.50



**Feine Spargelsuppe** 

mit Sahnehaube 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 Linsen

19.50

mit hausgemachten Butterspätzle und Saiten-Würstle <sup>2/9</sup>



### Schwäbische Käsespätzle

18.50

mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

### Wurstsalat <sup>2/8/9</sup>

13.50

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

### Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ <sup>2/8/9</sup>

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 Thymiansoße** 32.00  
dazu gebratener Spargel und Tagliatelle

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 29.00  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

**Roastbeefstreifen in Champignonrahmsoße** 26.50  
mit hausgemachten Serviettenknödeln

**Gebratenes Filet vom Lachs unter Zitronenkruste** 36.00  
mit Weißweinsauce, dazu Blattspinat und cremiger Tomaten-Polenta

 **Gebratenes Lachsforellenfilet** 34.00  
mit Spargelragout und Rote Bete-Kartoffel-Bällchen

**Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)**  23.00  
mit Gemüse und Basmatireis

## Am Tisch zubereitet

**Spaghetti im Käselai**  22.50

### **Wahlweise mit:**

mit Trüffelöl  2.00

 Spargelragout  8.50

Gebratene Garnelen (5 St.) 19.00

Tagliata vom Rind (160gr) 24.00

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 <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		
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
<b>Zonin Prosecco DOC Frizzante</b>	4.10	28.00
<b>Burg Löwenstein Sekt trocken</b> Schloss Affaltrach, Obersulm	4.50	31.00
<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
<i>Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)</i>		
<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
<i>Berg Brauerei Ehingen</i>	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

2024er	<b>Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb</b> Weingenossenschaft Durbach, Ortenau Baden	6.50
2025er	<b>Grauburgunder, trocken</b> Durbach Winzer EG, Ortenau Baden	6.90
2021er	<b>„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2020er	<b>Muscat Blanc, Organic trocken</b> Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2025er	<b>Preludin N°1“ Chardonnay Castel del Monte, DOC trocken</b> Rivera, Apulien, Italien	7.50
	<b>32° Riesling ALKOHOLFREI</b> Apfel-Kräuter, Manufaktur Jörg Geiger	6.50
	<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, Reinhausen	7.80
2025er	<b>Le Ciel de Saintazur Rosé</b> Méditerranée IGP	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

2021er	<b>Spätburgunder, trocken</b> Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2023er	<b>Lemberger, trocken</b> Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg	6.50
2021er	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb</b> Weingut Hirsch, Württemberg	5.90
2023er	<b>Primitivo Salento IG, trocken</b> Rivera, Apulien, Italien	7.80
2020er	<b>Àn/2, trocken</b> Illes Belears, Mallorca	8.50
2021er	<b>Tempranillo, trocken</b> La Taperiá del Mar, Spanien	6.40

**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

<b>Peterstaler Medium</b>	2.90	6.50
<b>Black Forest Still</b>	2.90	6.50

## Tafelwasser

0.25 l      0.40 l

<b>Eisvogel</b>	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 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, 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. 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