



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





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

Vorneweg

EUR






-  **Gemischter Vorspeisensalat** 
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing 6.90
- Maultaschensuppe**
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze 8.50
-  **Feine Spargelsuppe** 
mit Sahnehaube und Croûtons 11.50

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
Rostbeefstreifen in Champignonrahmsoße und hausgemachten Serviettenknödeln	24.50
Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)  mit Gemüse und Basmatireis	21.00
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spargelragout und Rote Bete-Kartoffel-Bällchen	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

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

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		
Applecinna alkoholfrei		0.25 l
Frucht Secco Apfel-Quitte, Zimt Apfel		6.50
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
Burg Löwenstein Sekt trocken Schloss Affaltrach, Obersulm	4.50	31.00
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

2024er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingensossenschaft Durbach, Ortenau Baden	6.50
2025er	Grauburgunder, trocken Durbach Winzer EG, Ortenau Baden	6.90
2021er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2023er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2025er	Preludin N°1“ Chardonnay Castel del Monte, DOC trocken Rivera, Apulien, Italien	7.50
	32° Riesling ALKOHOLFREI Apfel-Kräuter, Manufaktur Jörg Geiger	6.50
	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
2025er	Le Ciel de Saintazur Rosé Méditerranée IGP	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

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

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
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

0.33 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 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