



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 Tra i Mondì Arneis Langhe DOC
Piemont, Italien**

Die Rebsorte Arneis, bekannt als Barolo Bianco, bildet das weiße Pendant zu den roten Spitzenweinen Norditaliens. In strohgelbem Farbton präsentiert sich der Wein würzig, mit Aromen von Blumen, frischen Kräutern, Zitrusfrüchten und saftiger Aprikose.

Am Gaumen zeigt er sich elegant und ausgewogen, ein hochklassiger Weißwein für gehobene Genussmomente. Ideal zu Antipasti, Risotto und Pasta

0.25l

8.50 Euro

0.75l Flasche

25.00 Euro



GASTHOF LINDE

Unser Sommermenü

Kaltes Gurken-Minz-Süppchen 
mit Räucherlachs

Rosa gegarter Rinderrücken an Pfifferlingrahmsoße
dazu grüner Spargel und Tagliatelle

Marinierte Erdbeeren mit weißem Schokoladenmousse
dazu Joghurtschaum

Suppe

11.50

Hauptgang

37.00

Dessert

8.50

Menüpreis

52.00



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

Pfifferling Cremesuppe 

mit Sahnehaube und Croûtons

11.50

Marktfrische Salate

Erntefrische Salate

mit gebratenen Scheiben vom Roastbeef und gebratenen Pilzen

27.00



Erntefrische Salate

mit gebratener Lachsforelle, Apfelspalten, 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 ^{2/9}



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 Pfifferling-Rahmsoße dazu grüner Spargel und Tagliatelle	32.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
Roastbeefstreifen in Pilzrahmsoße mit hausgemachten Serviettenknödeln	26.50
Gebratenes Filet vom Lachs unter Zitronenkruste mit Weißweinsoße, dazu Blattspinat und cremiger Tomaten-Polenta	36.00
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit wildem Brokkoli und Rote Bete-Kartoffel-Bällchen	34.00
Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)  mit Gemüse und Basmatireis	23.00

Am Tisch zubereitet

Spaghetti im Käselaiab 	22.50
Wahlweise mit:	
Trüffelöl 	2.00
gebratenen Pfifferlingen 	8.50
gebratenen 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 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
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 Weingenossenschaft Durbach, Ortenau Baden	6.50
2025er	Grauburgunder, trocken Durbach Winzer EG, Ortenau Baden	6.90
2024er	„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

2024er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft 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
2024er	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 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

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