



# 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 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

## Vorneweg EUR

 **Gemischter Vorspeisensalat**   
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing 6.90

**Maultaschensuppe**  
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze 8.50

 **Pfifferling Cremesuppe**   
mit Sahnehaube und Croûtons 11.50

## Marktfrische Salate

**Erntefrische Salatplatte** 27.00  
mit gebratener Lachsforelle, Apfelspalten, 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**   
mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing 4.50

 **Schwäbische Linsen** 19.50  
mit hausgemachten Butterspätzle und Saiten-Würstle <sup>2/9</sup>

 **Schwäbische Käsespätzle**   
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen 18.50



# GASTHOF LINDE

## Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
<b>Roastbeefstreifen in Pilzrahmsauce</b> und hausgemachten Serviettenknödeln	26.50
<b>Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)</b>  mit Gemüse und Basmatireis	21.00
 <b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> mit wildem Brokkoli und Rote-Bete-Kartoffel-Bällchen	34.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

## Dessert

„Klassische „Crème brûlée“	10.50
<b>Verschiedene Mini-Desserts nach Tagesangebot</b>	je 3.50 Euro / Glas
<b>Affogato al caffè</b> Espresso, Vanilleeis	4.60
<b>Eisorten vom Bauernhof</b> Schokolade, Bourbon-Vanille, Erdbeersorbet, Alb-Joghurt, 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
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		
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
<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

### *Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)*

	0.30 l	0.50 l
<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

### *Berg Brauerei Ehingen*

	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
2023er	<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, Reinhessen	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
	<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.*

## 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 <sup>0.4 l</sup>	4.10
Coca Cola Zero <sup>0.4 l</sup>	4.10
Fanta <sup>0.4 l</sup> oder Sprite <sup>3</sup> <sup>0.4 l</sup>	4.10
Mezzo Mix <sup>0.4 l</sup>	4.10
Bitter Lemon <sup>3</sup> oder Tonic Water <sup>10</sup> <sup>0.20l</sup>	3.20
Seezüngle <sup>0.33 l</sup>	
Kirsch oder Rhabarber	4.10

## Eistee

0.33 l

Delüx Eistee Pfirsich	3.90
Delüx Eistee Wassermelone	3.90

## 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, 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