



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





Aperitif-Empfehlung

Orange-Twist
Lillet, Sekt, Orangensirup, Rosmarin, Zitrone
7.80 Euro

Wein des Monats

2025er MR. WHITE Cuvée Pfalz
Weingut Kesselring

Helles Gelb im Glas. In der Nase zeigt sich ein verführerisches Bukett mit Aromen von saftigem Apfel, reifer Birne, Holunderblüten und exotischer Maracuja. Am Gaumen überzeugt der MR. WHITE mit feinem Schmelz, lebendiger Frische und einem harmonischen Spiel aus fruchtiger Süße und belebender Säure.
Eine unkomplizierte, elegante Weißwein-Cuvée mit viel Charme und Leichtigkeit, ideal für gesellige Momente

0.25l
7.50 Euro

0.75l Flasche
22.00 Euro



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Ochsenherztomate mit Burrata 

16.50

an gegrillter Honigmelone und gerösteten Cashewkernen

Rindercarpaccio

18.50

mit Rucola und Parmesan



Gemischter Vorspeisensalat 

6.90

mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe

9.50

mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

Pfifferling Cremesuppe 

11.50

mit Sahnehaube und Croûtons

Marktfrische Salate

Erntefrische Salate

27.00

mit gebratenen Scheiben vom Roastbeef und gebratenen Pilzen



Erntefrische Salate

27.00

mit gebratener Lachsforelle, Apfelspalten, Radieschen und Meerrettich



GASTHOF LINDE

Unsere Gasthof Linde Klassiker

EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb 29.00
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

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 Pfifferlingsrahmsoße, Kartoffelstampf und Baby-Karotten.

 **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

Linde Brotzeit 15.90
Bergkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Schwarzwälder Schinken, Landjäger,
Griebenschmalz, Essiggurken, Radieschen, rote Zwiebeln, Butter und frisches
Bauernbrot.

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Sommer Steakkarte

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter und einer Beilage nach Wahl.

EUR

Rumpsteak

Saftig, aromatisch und fein marmoriert.

ca. 160 g	28.00
ca. 250 g	38.00

Rib-Eye-Steak

Besonders zart und saftig durch die feine Marmorierung.

ca. 350 g	41.00
-----------	-------

Rinderfilet

Das edelste Stück vom Rind, butterzart und besonders fein im Geschmack.

ca. 160 g	39.00
ca. 250 g	45.00

Lachsteak

Auf der Haut gebraten

ca. 200 g	32.00
-----------	-------

Beilagen:

Steakhouse-Pommes 4.50 €
Ofenkartoffel 5.50 €
Grillgemüse 4.50 €
Bunter Blattsalat 4.50 €

Saucen:

Pfefferrahmsoße 3.50 €
Pfifferlingrahmsoße 4.50 €
Café-de-Paris-Butter 2.50 €
Chimichurri 2.50 €
BBQ-Whiskey-Soße 2.50 €

Toppings:

Gebratene Pfifferlinge 8.50 €
Blattspinat 4.50 €
Gebratene
Riesengarnelen (3 Stück) 14.00 €



GASTHOF LINDE

Empfehlung des Küchenchefs

EUR

Surf & Turf

49.00

160g Rinderfilet mit drei gebratenen Riesengarnelen,
Grillgemüse, Steakhouse-Pommes und Café-de-Paris-Butter

Roastbeefstreifen in Pilzrahmsoße

26.50

mit hausgemachten Serviettenknödeln

Gebratene Maispoularde mit Pfifferling-Rahmsoße

32.00

dazu Zucchini-Gemüse und Tagliatelle

Gegrilltes mediterranes Gemüse

24.00

mit Burrata, Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und cremiger Polenta

Süßkartoffel-Kichererbsen Curry (Vegan)

21.00

mit Gemüse und Basmatireis

Gebratenes Filet vom Lachs unter Zitronenkruste

36.00

mit Weißweinsoße, dazu Blattspinat und Tagliatelle



Gebratenes Lachsforellenfilet

34.00

mit wildem Brokkoli und Rote-Bete-Kartoffel-Bällchen



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 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
<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 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, Reinhessen	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
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
Seezüngle	0.33 l	
Kirsch oder Rhabarber		4.10

Eistee

0.33 l

Delux Eistee	3.90
Pfirsich	
Delux 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 Frieze 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 Schümli ¹¹	2.80
Große Tasse Linde Schümli ¹¹	3.80
Espresso Albcrema ¹¹	2.50
Espresso Albcrema Macchiato ¹¹	2.60
Doppelter Albcrema Espresso ¹¹	4.10
Cappuccino ¹¹	3.10
Großer Cappuccino ¹¹	4.10
Milchkaffee ¹¹	3.80
Latte Macchiato ¹¹	3.80
Heiße Schokolade ¹¹	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