



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

Amaretto Kiss

Amaretto, Sekt, Naturtrüber Apfelsaft, Limettensaft

7.80 Euro

Wein des Monats

**2024er Ergenzinger Chardonnay & Weißburgunder Réserve
Weingut Clauß**

Eine elegante und charaktervolle Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Der Wein zeigt reife Aromen von gelben Früchten, Mango und Ananas, begleitet von feinen Noten nach Vanille, Karamell und gerösteten Nüssen. Der Ausbau im Holz verleiht ihm zusätzliche Tiefe, Struktur und eine dezente Würze.

Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich ausgewogen: cremiger Schmelz trifft auf eine lebendige, gut eingebundene Säure und eine feine Mineralität

0.25l

9.50 Euro

0.75l Flasche

27.00 Euro



GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

Ofenkürbis mit Burrata

dazu Feldsalat, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

16.50

Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan, mariniertem Kürbis und gerösteten Kürbiskernen

18.50



Feldsalat

mit Kartoffeldressing und Speckchips

6.90

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe

mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

9.50



Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube und Croûtons

11.50

Marktfrische Salate



Herbstfrische Blattsalate

mit Ofenkürbis, Lachsforelle und gerösteten Kürbiskernen

27.00

Herbstfrische Blattsalate

mit gebratenen Scheiben vom Roastbeef und gebratenen Pilzen

27.00



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 29.50
mit gebratenen Waldpilzen, Rahmwirsing und Kartoffelpüree

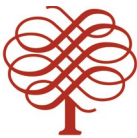
 **Schwäbische Käsespätzle** ✓ 18.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

Schwäbische Ablinsen 19.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle

Wurstsalat ^{2/8/9} 13.50
Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken,
Ei und Bauernbrot

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

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

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

Lachssteak

Auf der Haut gebraten

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

Beilagen:

Steakhouse-Pommes 4.50 €

Ofenkartoffel 5.50 €

Rahmwirsing 4.50 €

Kleiner Feldsalat mit
Kartoffeldressing 4.50 €

Saucen:

Pfefferrahmsoße 3.50 €

Waldpilzrahm 4.50 €

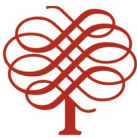
Café-de-Paris-Butter 2.50 €

Toppings:

Gebratene Waldpilze 8.50 €

Blattspinat 4.50 €

Gebratene
Riesengarnelen (3 Stück) 14.00 €



GASTHOF LINDE

Empfehlung des Küchenchefs

EUR

Rehragout aus heimischer Jagd 32.00
mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle

Bœuf Bourguignon 29.50
in kräftiger Burgundersoße mit Perlzwiebeln, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 29.50
mit Champignons und Kartoffelrösti

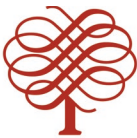
 **Knusprige Kartoffelrösti**  22.00
mit Ofenkürbis, gebratenen Waldpilzen, Kräuterrahm und gerösteten Kürbiskernen

Süßkartoffel-Kürbiscurry (Vegan)  21.00
mit Gemüse und Basmatireis

Gebratenes Lachsfilet mit Kürbiskern-Zitronenkruste 36.00
an Rotweinsoße, dazu Rahmwirsing und Tagliatelle

 **Gebratenes Lachsforellenfilet** 34.00
an Thymianbutter auf Kartoffel-Alblinsenragout

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 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 Original Hell	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

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

2025er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Ortenau Baden	6.50
2025er	Grauburgunder, trocken Durbach Winzer EG, Ortenau Baden	6.90
2025er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2025er	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
2025er	Rosé OLD SKOOL Weingut Andres, Pfalz	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

2022er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2023er	Lemberger, trocken Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg	6.50
2024er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Württemberg	5.90
2024er	Primitivo Salento IG, trocken Rivera, Apulien, Italien	7.80
2020er	Àn/2, trocken Illes Belears, Mallorca	8.50
2025er	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