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

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE AUSGEZEICHNET ★★★

GASTHOF LINDE WEIN-SHOP

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Wild aus der Region

GASTHOF LINDE

Aperitif-Empfehlung

Cinnamon Apple
Amaretto, naturtrüber Apfelsaft, Ginger Ale, Zimt

7.80 Euro

Wein des Monats

2023er Lirac Rouge
Domaine Corne-Loup, Rhône, Frankreich

Ein charaktervoller Rotwein aus dem südlichen Rhônetal. Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren verbinden sich mit feinen Kräuter- und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch und angenehm würzig, mit weichen Tanninen und einem schönen, anhaltenden Finale.
Ein ausdrucksstarker Rhône-Wein mit südfranzösischem Charme.

0.25l
9.50 Euro

0.75l Flasche
28.00 Euro

GASTHOF LINDE

Vorneweg

EUR

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

Grießklößchensuppe 9.50
mit Wurzelgemüse

Maronencremesuppe 11.50
mit Sahnehaube und Rotweinbutter

Marktfrische Salate

Erntefrische winterliche Salate 27.00
mit 5 gebratenen Garnelen, Granatapfel, eingelegte Birne

Schwäbische Klassiker

EUR

Geschmorte Schweinebäckle 29.50
mit gebratenen Waldpilzen, Rotkohl und Kartoffelpüree

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 Käsespätzle 18.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb 29.00
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

Schwäbische Alblinsen 19.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle

Rehragout aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm 32.00
gebratene Pilze, Portweinbirne und Haselnuss-Spätzle

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rotweinbutter 34.00
auf getrüffelten Rahmwirsing mit Kartoffelkrapfen

Bete-Kartoffel-Röllchen mit Rotwein-Quitten-Soße (Vegan) 21.00
dazu Rosenkohl und Feldsalat

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.

Dessert

Mandel-Parfait mit Punschzwetschgen 11.50
mit weißer Schokolade, Kürbiskernen und Kumquats

„Klassische „Crème brûlée“ 10.50

Verschiedene Mini-Desserts nach Tagesangebot je 3.50 Euro / Glas

Affogato al caffè 4.60
Espresso, Vanilleeis

Eissorten vom Bauernhof
Schokolade, Bourbon-Vanille, Pflaume-Zimt, geröstete Mandel, schwäbisches Sorbet

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[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] Hirsch Secco mit Aperol und Orange	7.10
Hugo Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	7.10
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	7.10
Kir mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin	7.10

Aperitif alkoholfrei

	EUR 0.1 l	EUR 0.75 l
Van Nahmen Frucht-Secco Apfel-Quitte, trocken und fruchtig	4.90	35.00
Van Nahmen Frucht Secco Apfel-Heidelbeere-Kirsche	4.90	35.00

	0.25 l
Cinnamon Apple Amaretto, naturtrüber Apfelsaft, Ginger Ale, Zimt	7.50
Red Kite Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin	6.50

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
Pinot Grigio Rosé, Vino Spumante La Jara		33.00
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 Original Hell	4.10	5.50
Meckatzer Weiss-Gold Export	4.10	5.50
Radler[3]	4.00	5.40
Meckatzer Hefeweizen	4.10	5.50
Russ[3]	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
2023er	**Merlot, trocken** Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	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] 0.20l	3.20
Seezüngle 0.33 l 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
Rückenwind Beerentee	2.90
Anker lichten Grüntee, fein, herb, süßlich	
Auf Tauchstation Früchtetee	
Wogen glätten Grüntee, zart, fruchtig[11]	
Frischer Friese Pfefferminztee	
Watt denn hier los Earl Grey mit Bergamotte[11]	
Reizklima Kräutertee, Hauch von Meersalz	
Alle Mann an Bord Vollmundiger Assam[11]	

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