

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDGASTHOF HOTEL LINDE



**WIR FREUEN UNS SEHR, SIE ALS UNSERE GÄSTE IM
LANDGASTHOF HOTEL LINDE BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.**

FÜR UNSERE TRADITIONELLE, BODENSTÄNDIGE ABER AUCH MODERNE KÜCHE,
BEZIEHEN WIR UNSERE ROHSTOFFE ZUM GRÖßTEN TEIL VON REGIONALEN ANBIETERN.
SIE WERDEN FRISCH VERARBEITET UND IHNEN IN ZEITGEMÄßER FORM
UND ZUBEREITUNG GERNE IN UNSEREN STILVOLLEN RÄUMEN SERVIERT.

AUCH UNSERE SPEISEKARTE BAUT SICH WIE EIN LINDENBAUM AUF,
DER TATSÄCHLICH AUS MEHREREN WICHTIGEN TEILEN BESTEHT,
DIE IHM ERST ZUM ERSCHEINUNGSBILD EINES BAUMES VERHELFFEN:

DIE WURZELN

WENN AUCH NICHT SICHTBAR, STELLEN SIE DEN WICHTIGSTEN BESTANDTEIL EINES BAUMES DAR.
SIE VERSORGEN ALLE ANDEREN BAUMTEILE MIT WICHTIGEN NÄHRSTOFFEN.
IN UNSERER KÜCHE SIND ES DIE SELBSTGEZOGENEN GRUNDSOßEN, BRÜHEN UND FONDS
SOWIE SEHR GUTE ROHSTOFFE, DIE UNERLÄSSLICH FÜR DEN REST UNSERER SPEISEKARTE SIND.

DER STAMM

DER STAMM BILDET DIE STÜTZE ALLER HÖHER LIEGENDEN BAUMELEMENTE.
AUS IHM WACHSEN DIE ÄSTE, DIE WIEDERUM DEN ANDEREN BAUMTEILEN
DAS HERANWACHSEN ERST ERMÖGLICHEN.

DIE ÄSTE UND ZWEIGE


AUS DEN ÄSTEN WACHSEN DIE ZWEIGE. AUS DEN ZWEIGEN DIE KNOSPEN, AUS DENEN
SICH IM VERLAUF EINES JEDEN JAHRES DIE BLÄTTER ENTFALTEN.
BEI UNS SIND DIES EINE ZÜNFTIGE BROTTZEIT, SUPPEN, VORSPEISEN
UND AUSGESUCHTE HAUPTGERICHTE,
DIE WIR FÜR SIE DEM VERLAUF DER JAHRESZEITEN ANPASSEN.



Die Krone





VERSORGT VON DEN WURZELN, GESTÜTZT UND GEHALTEN VOM STAMM, DEN UNTEREN
ÄSTEN UND ZWEIGEN, TREIBT DIE KRONE IMMER NEUE TRIEBE UND FEINE BLÄTTER.


FÜR DIE, MIT DIESEM  SYMBOL GEKENNZEICHNETEN SPEISEN, VERWENDEN
WIR BESONDERS AUSGESUCHTE, HOCHWERTIGE UND EDEL ZUBEREITETE PRODUKTE.

DIE KRÖNUNG UNSERER SPEISEKARTE.


DER BAUM IN SEINER GESAMTHEIT GENIEßEN SIE VON DEN FRÜCHTEN, DIE ER DAS GANZE JAHR ÜBER FÜR SIE TRÄGT...


 ...VERBRINGEN SIE ANGENEHME NÄCHTE IN UNSEREM HOTEL MIT 4 STERNE-AMBIENTE UND REICHHALTIGEM FRÜHSTÜCKSBUFFET, DAS SIE ÜBRIGENS AUCH ALS NICHT-HOTELGÄSTE TÄGLICH GENIEßEN KÖNNEN


 ...LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENTEAM IN UNSEREN STILVOLLEN RÄUMEN UND IN UNSEREM TYPISCH BAYERISCHEN BIERGARTEN KULINARISCH VERWÖHNEN


 ...WIR RICHTEN IHR PERSÖNLICHES FAMILIENFEST NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN AUS – VON DER KLEINEN FEIER BIS ZUR GROßEN HOCHZEIT

 ...IHRE TAGUNG, AUF WUNSCH MIT KOMPLETTER TECHNIK, WIRD IN UNSEREN KLIMATISIERTEN RÄUMEN ZUM VOLLEN ERFOLG

 ...UNSERE MONATLICHEN AZUBI – EMPFEHLUNGEN UND KULINARISCHEN THEMENWOCHEN BRINGEN ABWECHSLUNG IN IHREN SPEISEPLAN

 ...IN IHRER WOHL VERDIENTEN MITTAGSPAUSE SERVIEREN WIR IHNEN GÜNSTIGE, WÖCHENTLICH WECHSELNDE TAGESGERICHTE

 ...URIGE GESELLIGKEIT MIT SPORTLICHER BETÄTIGUNG IN UNSERER ALPEN-BOWLINGBAHN IN DER AUCH DIE KIDS BEI IHREN GEBURTSTAGEN VIEL SPAß HABEN WERDEN

 ...IN UNSERER SKY-BAR ERLEBEN SIE ALLE SPIELE IHRES LIEBLINGSVEREINS, Z. B. „BAYERN MÜNCHEN“, MIT GLEICHGESINNTEN BEI EINEM FRISCH GEZAPFTEN BIER

DIE AKTUELLSTEN NEUIGKEITEN ERFAHREN SIE AUS UNSEREM „LINDE INFOBLÄTTLE“, DAS SIE GERNE VON UNSEREM FREUNDLICHEN BEDIENUNGSPERSONAL ERHALTEN.

CAPRESE | VEGETARISCH

MOZZARELLA UND TOMATE | BASILIKUM | ACETO BALSAMICO
OLIVENÖL | CIABATTA

8,90 €

TATAR VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS

AUF REIBEKÜCHLEIN | SALATBUKETT MIT JOGHURTDRESSING

10,90 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET | (OHNE PARMESANKÄSE LAKTOSEFREI)

PIKANT MARINIERT | PARMESANKÄSE | RUCOLA | CIABATTA

12,90 €

**SCHLUTZKRAPPEN AUF BLATTSPINAT
HAUSGEMACHT | VEGETARISCH**

SPINAT-QUARKFÜLLUNG
GERÖSTETE PINIENKERNE | BRAUNE BUTTER

9,60 €



**BIANCO DI CUSTOZA | VENETIEN | GARDASEE
VAL DEI MOLINI | DOC | TROCKEN
CUVÉE | ZARTES STROHGELB | AROMATISCH
0,1 L 3,20 € / 0,2 L 5,80 € / 0,75 L 21,00 €**

KRÄFTIGE SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE

MIT FRISCHEN KRÄUTERN

4,50 €

BAYERISCHE LEBERSPÄTZLESUPPE

GEWÜRFELTES WURZELGEMÜSE | BACKERBSEN

4,90 €

KRÄUTER-KNOBLAUCHRAHMSÜPPCHEN | VEGETARISCH

PIKANT | SAHNEHÄUBCHEN | CROUTONS

5,50 €

HAUSGEMACHTE KASPRESSKNÖDEL

IN KRÄFTIGER RINDERBRÜHE | WURZELGEMÜSE

5,20 €



SALATTELLER | VEGETARISCH | GLUTENFREI

KLEINER, BUNT GEMISCHTER SALATTELLER
4,80 €

GROßER, BUNT GEMISCHTER SALATTELLER
7,10 €



DAZU HAUSGEMACHTE DRESSINGS IHRER WAHL:

JOGHURTDRESSING | ESSIG-ÖL DRESSING | KRÄUTERDRESSING | BALSAMICODRESSING

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHREN SALAT GERNE VEGAN / LAKTOSEFREI ZU.

SALATVARIATIONEN | (OHNE BROT GENOSSEN GLUTENFREI)

GRIECHISCHER HIRTENSALAT | GYROSSTREIFEN | SCHAFSKÄSE

BLATTSALATE | PAPRIKA | GURKE | TOMATE | WEIßKRAUT | SCHAFSKÄSE | OLIVEN
ZWIEBELN | KRÄUTERDRESSING | LEINHEIMER BAUERNBROT
13,20 €

SALAT NIZZA | THUNFISCH

BLATTSALATE | ZWIEBEL | OLIVEN | GRÜNE BOHNEN | KARTOFFELN
KIRSCHTOMATEN | GEKOCHTES EI | CIABATTA
11,60 €

MEDITERRANE BLATTSALATE

ZUCCHINIRÖLLCHEN | GURKE | PAPRIKA
KIRSCHTOMATEN | OLIVEN
BALSAMICO-DRESSING | CIABATTA



TEMPRANILLO BLANCO | SPANIEN | RIOJA
BODEGAS DEL MEDIEVO | DOC | TROCKEN
RARITÄT | FRUCHTIG | FRISCH | LEICHT MINERALISCH
0,1 L 3,50 € / 0,2 L 6,40 € / 0,75 L 23,50 €

VARIANTE I MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN 12,20 €

VARIANTE II MIT GEBRATENEN GARNELEN 14,50 €

FIT UND GESUND | SALAT VON AVOCADO, FENCHEL UND ORANGE | VEGAN

BLATTSALATE | RUCOLA | SONNENBLUMENKERNE | WALNÜSSE
LEINHEIMER DINKEL-VOLLKORNBROT
12,20 €

HERRGOTTS-BSCHEISSERLE

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN |
HANDGEMACHT NACH HAUSEIGENEM REZEPT
KRÄFTIGER BRATENSOË | SPECKZWIEBELN
KLEINER SALATTeller

11,80 €



BLAUER ZWIEGELT | NIEDERÖSTERREICH
WEINGUT LETH | QUALITÄTSWEIN | TROCKEN
RUBINFARBEN | ETWAS WÜRZIG | KRÄFTIG

0,1 L 2,70 € / 0,2 L 4,90 €

SCHWÄBISCHE KÄSERAHMSPÄTZLE | VEGETARISCH

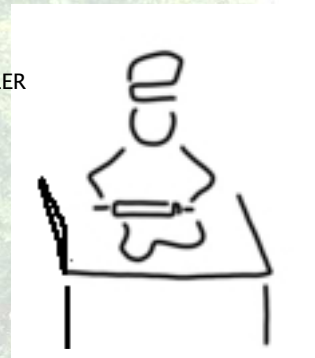
RÖSTZWIEBELN | KLEINER SALATTeller

10,50 €

VEGAN | „SPAGHETTI BOLOGNESE“ | VEGAN

KEINE TIERISCHEN PRODUKTE | MIT TOFU ZUBEREITET | KLEINER SALATTeller

10,50 €



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE | PIKANTE TOMATISIERTE FLEISCHSOË

FRISCH GERIEBENER PARMESANKÄSE | KLEINER SALATTeller

10,80 €

STEINPILZ-RICOTTAMAULTASCHEN | HAUSGEMACHT | VEGETARISCH

SPINATRAHMSOË | GERIEBENER PARMESANKÄSE | JUNGER BLATTSPINAT

12,10 €

„NUDEFLECKERL“ | HANDGESCHNITTEN

MIT KALBSLEBER-CHAMPIGNONRAGOUT
IN SHERRYSOË | KLEINER SALATTeller

18,60 €



NERO D'AVOLA | ITALIEN | SIZILIEN
CANTINA CATALDO | IGT | TROCKEN
NOTEN VON ROTEN BEEREN | SANFT | HARMONISCH

0,1 L 3,20 € / 0,2 L 5,60 €

SCHLUTZKRAPPEN AUF BLATTSPINAT | SÜDTIROLER REZEPT | VEGETARISCH

SPINAT-QUARKFÜLLUNG | GERÖSTETE PINIENKERNE | BRAUNE BUTTER | KLEINER SALATTeller

12,10 €

KARTOFFELRÖSTI | VEGETARISCH

IM PFÄNNLE | MIT RAHMGEMÜSE, PILZEN UND EMMENTALER ÜBERBACKEN

11,90 €

DEFTIGE SAURE KUTTeln

IM TELLER SERVIERT | SPECK-BRATKARTOFFELN

10,90 €

GESOTTENER TAFELSPITZ VOM FÄRSEnrIND

MEERRETTICHSoßE

GEBUTTERTE KARTOFFELN | ROTE-BETE-SALAT

17,10 €



GRÜNER VELTLINER | BURGENLAND
WEINGUT SALZL | KABINETT | TROCKEN
LEICHT | SPRITZIG | LEICHT PFEFFRIGES BUKETT
0,1 L 3,20 € / 0,2 L 5,80 € / 0,75 L 21,00 €

WIENER KALBSSCHNITZEL

SPECK-BRATKARTOFFELN | GEMISCHTER SALATTeller

19,80 €



ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN

KRÄFTIGE ROTWEINSoßE | HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE | GEMÜSEGARNITUR

21,80 €

MAREDO RIB-EYE-STEAK

ROTWEIN-PFEFFERBUTTER | TOMATEN-PAPRIKA-CHUTNEY | ROSMARINKARTOFFELN | GEMÜSEGARNITUR

27,50 €



RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

PFEFFERSÖßLE | HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

GEBACKENE MAISKRUSTELN | SPECKBOHNEN

25,80 €



EIN AUSGEZEICHNETER WEIN ZU ERLESENEN STEAKS

SHIRAZ AM SEE | ILLMITZ AM NEUSIEDLER SEE

WEINGUT SALZL | TROCKEN

DIREKTE SEELAGE | HANDLESE | NATURBELASSEN

ERZEUGERABFÜLLUNG | FEINE RAUCHAROMEN

ANGENEHME BEEREN | RUBINVIOLETT

0,1 L 4,00 € / 0,2 L 7,80 € / 0,75 L 29,00 €



ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM BAYERISCHEN FÄRSEnrIND

BALSAMICO-SHERRYJUS | ZUCCHINI-BEIGNETS | BLATTSALAT-SCHÜßELCHEN

33,50 €



EDELBURGER „GAELIC STYLE“

100 % ABERDEEN ANGUS BEEF BURGER IM IRISH STOUT BEER BUN

TOMATO RELISH | ROTE ZWIEBELN | TOMATEN | BACON | IRISCHER CHEDDAR-KÄSE

DAZU BALLYMALOE OLD FASHIONED BURGERSAUCE UND POTATO DIPPERS

16,50 €



DAZU EMPFHELEN WIR EIN IRISCHES



0,33 L 3,80 €

FLEISCH | JUNGSCHWEIN | GEFLÜGEL

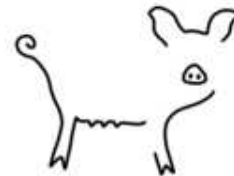


SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „WIENER ART“

MAGER | POMMES FRITES | KLEINER SALATTELLER
14,40 €

PIKANTES PFEFFERRAHMSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

CHILIFÄDEN | KARTOFFELKROKETTEN | GEMÜSEGARNITUR
14,90 €



ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS

WALDPILZRAHM- UND ROTWEINSOÛE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | GEMÜSEGARNITUR
17,80 €

WALDLER-STEAK VOM MARINIERTEN SCHWEINENACKEN

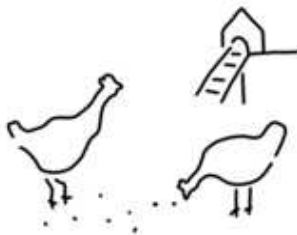
KRÄUTERBUTTER | GEBRATENER SPECK | POMMES FRITES | GEMÜSEGARNITUR
14,90 €

CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN

POMMES FRITES | KLEINER SALATTELLER
17,10 €

DEFTIGES WIRTS-TÖPFLE

SCHWEINELENDCHEN AUF KÄSESPÄTZLE | SCHWAMMERLRAGOUT | RÖSTZWIEBELN | SALATTELLER
18,50 €



ZARTES PUTENBRUST-STEAK

HAUSGEMACHTE STEINPILZ-RICOTTAMAULTASCHEN
SPINATRAHMSÖBLE
PARMESANKÄSE | JUNGER BLATTSPINAT
17,20 €

TEMPRANILLO BLANCO | SPANIEN | RIOJA
BODEGAS DEL MEDIEVO | DOC | TROCKEN
RARITÄT | FRUCHTIG | FRISCH | LEICHT MINERALISCH
0,1 L 3,50 € / 0,2 L 6,40 € / 0,75 L 23,50 €



GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

GLASNUDEL-CURRYRAHM- UND ROTWEINSOÛE
GLACIERTE ANANAS | GERÖSTETE MANDELN
BASMATI-DUFTREIS | GEMÜSEGARNITUR
15,90 €

SALZWASSERFISCH

GEBRATENE SEETEUFEL-MEDAILLONS

TOMATISIERTE WEIßWEINSOBE
TAGLIATELLE NERO DI SEPIA
BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

25,50 €



ZWEIFELT ROSÉ I BURGENLAND
WEINGUT SALZL I TROCKEN
FRUCHTIG I HARMONISCH I DEZENTE RESTSÜßE
0,1 L 3,30 € / 0,2 L 5,90 € / 0,75 L 21,50 €

SALZWASSERFISCH

DORADENFILET MIT JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE

LIMETTEN-INGWERSOBE I BASMATI-DUFTREIS I KLEINER SALATTeller

23,50 €



FLASCHENWEIN - TIPP

BURGENLAND

ALTE REBE MIT PFIFF: DER WELSCHRIESLING

WEINGUT SALZL I TROCKEN

ERZEUGERABFÜLLUNG I HANDLESE I ANGENEHME SÄURE I FRISCH-FRUCHTIG

0,75 L 21,50 €

(0,1 L 3,30 € I 0,2 L 5,90 €)

SÜßWASSERFISCH

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

BRAUNE MANDELBUTTER I HAUSGEMACHTE KASPRESS-KNÖDELCHEN I ROTE BETE SALAT

19,50 €



RIESLING I RHEINGAU
WEINGUT JOHANNISHOF I Q.B.A. I TROCKEN
FEINE PFIRSICHNOTE I LEICHT I SPRITZIG
0,1 L 3,00 € / 0,2 L 5,50 €

SÜßWASSERFISCH

ZANDERFILET IN FEINER RIESLINGSOBE

GE BUTTERTE KRÄUTER-KARTOFFELN I FRISCHER JUNGER BLATTSPINAT

18,70 €

EINEN GUTEN APPETIT WÜNSCHT KÜCHENMEISTER RAINER BAUR MIT SEINEM TEAM

BROTZEIT | BIERGARTEN | ZÜNFTIG

DEFFINGER BIERGARTEN-FLAMMKUCHEN ^{3,4,15}

SAUERRAHM | SPECK | ZWIEBEL | KNUSPRIG IM OFEN GEBACKEN

7,10 €

RUSTIKALES BROTZEITBRETT'L | URBAYERISCH ^{2,3,4,15}

ROTER U. WEIßER PRESSACK | LEBERWURST | RAUCHFLEISCH |
OBATZTER | BAUERNBROT

11,10 €



GEBACKENER CAMEMBERT | PREISELBEER-SAHNE | SALATGARNITUR | TOAST

8,20 €

DER „OBATZTE“

BAYERISCHE BIERGARTEN-KÄSESPEZIALITÄT | RADI | TOMATE | ZWIEBEL | BAUERNBROT

8,80 €

ALLGÄUER BERGKÄSE VOM BRETT'L | REICHLICH GARNIERT | BUTTER | BAUERNBROT

11,10 €

BAYERISCHER WURSTSALAT ^{2,3,4}

LYONERWURST | GURKE | ZWIEBEL | PIKANT MARINIERT | BROT

7,90 €

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{2,3,4}

LYONERWURST | GURKE | ZWIEBEL | EMMENTALER KÄSE | BROT

8,60 €

STRAMMER MAX ^{2,4,15} | BELEGTE SCHINKENBROTE | ZWEI SPIEGELEIER

7,50 €

1 PAAR BAYERISCHE WEIßWÜRSTE ^{3,4} | FRISCHE BREZ'N | SÜßER SENF

6,80 €

1 PAAR WIENERLE ^{3,4,15} | DAZU HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

6,80 €

SCHWÄBISCHE LINSEN ^{3,4,15} | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | 1 PAAR SAITENWÜRST'L (WIENERLE)

10,40 €

ANGEBRÄUNTER FLEISCHKÄSE ^{3,4} | ZWIEBELSOBE | HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

9,80 €

UNSER WEINTIPP ZUR DEFTIGEN BROTZEIT

WEIßWEIN

FRÄNKISCHER HAUSSCHOPPEN
WEINGUT POPP | Q.B.A.
FEINHERB | ELEGANT | KLASSISCH
0,1 L 2,60 € / 0,2 L 4,90 €

ROTWEIN

DORNFELDER | RHEINHESSEN
WEINGUT GALLÉ | TROCKEN
FEINE KIRSCH- UND
BROMBEERNOTEN
0,1 L 2,80 € / 0,2 L 5,20 €

DESSERT | SÜßER SCHLUSS | VERFÜHRUNG

WARMES SCHOKO-KÜCHLEIN

PISTAZIEN-EIS | GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

6,80 €

KLASSISCHE CREME BRULEE

LEICHTE ZIMTNOTE | BRATAPFEL-EIS

5,50 €

GEBACKENE APFELKÜCHLE

VANILLEEIS | VANILLESÖßE | SCHLAGSAHNE | FRÜCHTE

6,20 €

EISKAFFEE | VANILLEEIS UND SAHNE

5,20 €

EISSCHOKOLADE | VANILLEEIS UND SAHNE

5,20 €

GEMISCHTES EIS | OHNE SAHNE

4,40 €

GEMISCHTES EIS | MIT SAHNE

4,90 €



CASTELLO
D'ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

UNSERE DESSERTWEIN-EMPFEHLUNG

ITALIEN | TOSCANA

CASTELLO D'ALBOLA | AUSGEREIFTE SÜßE

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

FÜLLE | SAMTIGE SÜßE | UNGLAUBLICHE LÄNGE

4 CL 3,80 €

PROBIEREN SIE AUCH DEN KLEINEN, KÖSTLICHEN ITALIENER
AFFOGATO AL CAFFÈ "ERTRUNKEN IM KAFFEE"
1 KUGEL VANILLEEIS IM ESPRESSO MIT ETWAS MILCHSCHAUUM
3,90 €

FRAGEN SIE UNSER BEDienungSPERSONAL AUCH NACH UNSERER
SEPARATEN EISKARTE AUF DER SIE WEITERE „KLASSISCHE EISSPEZIALITÄTEN“ FINDEN.

LIEBE ALLERGIKER-GÄSTE,

AUCH FÜR UNSERE GÄSTE, DIE VON ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BETROFFEN SIND,
MÖCHTEN WIR JEDERZEIT GUTE GASTGEBER SEIN.

DAHER ERHALTEN SIE SÄMTLICHE INFORMATIONEN ZU DEN IN UNSEREN SPEISEN VERWENDETEN
ALLERGENEN.

SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN UND VERLANGEN UNSERE **ALLERGIKER-SPEISEKARTE**.

HOCHALLERGIKER WEISEN WIR VORSICHTSHALBER DARAUF HIN, DASS TROTZ GRÖßTER SORGFALT
MANCHE SPEISEN NOCH GERINGSTE SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN KÖNNEN!

* Die Nummern in der vorliegenden Speisekarte bedeuten:

2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 15 Nitritpökelsalz

