

Landgasthof  Linde

**Aus unserer Suppenküche:**

<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kraftbrühe mit Leberspätzle</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</b>	<b>6,50 €</b>

**Gestalten Sie sich Ihre Salatvariation:**

<b>großer bunt gemischter Salatteller der Saison</b>	<b>14,00 €</b>
<b>-mit paniertem Hirtenkäse</b>	<b>16,50 €</b>
<b>-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons</b>	<b>17,50 €</b>
<b>-mit gebratenem Zanderfilet und frischen Champignons</b>	<b>18,50 €</b>
<b>-mit gebratenen Rindfleischstreifen</b>	<b>19,90 €</b>

# Landgasthof Linde

## Unsere vegetarischen und veganen Gerichte

veganes rotes Linsencurry mit Paprika,  
Süßkartoffel, gerösteten Nüssen und Basmatireis 16,90 €

hausgemachter Kräuterpfannkuchen  
mit Rahmpilzen gefüllt und Käse überbacken  
dazu bunt gemischter Salat 17,50 €

## Schwobaländle Klassiker

### „lieber meeh ässe als z'wenig trinke...“

hausgemachte Kässpätzle mit Emmentaler  
und würzigem Bergkäse dazu Röstzwiebeln  
und bunt gemischter Salat 17,50 €

hausgemachte gebratene Maultaschen mit Bratensauce,  
Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat 17,90 €

### INTERESSANTES VOM LINDE - KÜCHENTEAM...

Alle unsere Suppen und Saucen bereitet unser fleißiges Küchenteam mit Liebe selber zu und verzichtet dabei komplett auf Industripulver bzw. „Päckchen-Produkte“!  
Wir sind sehr stolz darauf dies anbieten zu können und hoffen Ihnen damit einzigartige Linde-Geschmacksfreude bieten zu können...

Alle Hauptgänge sind auch als kleine Portion erhältlich... abzüglich 2,- Euro

Landgasthof  Linde

**Hauptgerichte vom Schwein:**

**Schweinebraten**

geschmorter Schweinebraten vom Hals dazu  
hausgemachte Spätzle und & gemischter Salat 19,00 €

**Rahmbraten**

geschmorter Schweinebraten vom Hals  
mit Rahmsauce dazu Gemüse und Kroketten 20,00 €

**Jägerrahmbraten**

geschmorter Schweinebraten vom Hals  
mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu  
hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salat 20,00 €

**Der Linde Tipp!!! Cordon bleu...  
paniertes Schweineschnitzel mit Wacholderschinken  
und Käse gefüllt dazu Bratensauce hausgemachte Spätzle  
& bunt gemischter Salat  
24,50 €**

gebratenes Schweinefilet mit frischen Champignons in  
Rahmsauce, dazu hausgemachten Spätzle  
und bunt gemischtem Salat 24,80 €

# Landgasthof Linde

## Hauptgerichte vom Schwein:

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes und bunt gemischtem Salat** 19,90 €

**Schweinerückensteak mit hausgemachter  
Kräuterbutter Pommes & bunt gemischtem Salat** 19,90 €

**Jägerrahmschnitzel**  
**Schweineschnitzel vom Rücken, natur gebraten  
mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu  
hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salat** 20,50 €

**Pfefferrahmschnitzel**  
**Schweineschnitzel vom Rücken, natur gebraten  
Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu hausgemachte  
Spätzle und bunt gemischter Salat** 20,50 €

### INTERESSANTES VOM LINDE - KÜCHENTEAM...

Mit Freude servieren wir unsere hausgemachten Spätzle.  
Für den Teig verwenden wir frische Eier, Mehl und Salz.  
Dieser wird kräftig von Hand geknetet und dann mit der Spätzlepresse  
in das kochende Wasser gepresst.  
Kurz vorm Servieren werden die Spätzle noch in der Pfanne  
mit feiner Butter geschwenkt... Ein Hoch auf Oma's tolles Rezept!

Landgasthof  Linde

**Hauptgerichte vom Rind:**

**Sauerbraten**

eingelegter Rinderbraten zart geschmort,  
mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle  
und bunt gemischter Salat

**23,80 €**

**Zwiebelroastbraten**

Roastbeef mit Röstzwiebeln dazu Bratensauce,  
hausgemachte Spätzle  
und bunt gemischter Salat

**30,80 €**

**Rumpsteak**

Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Pommes und bunt gemischter Salat

**30,80 €**

**Pfeffersteak**

Roastbeef an Rahmsauce mit buntem Pfeffer  
dazu hausgemachte Spätzle  
und bunt gemischter Salat

**30,80 €**

Landgasthof  Linde

**Für unsere kleinen Gäste:**

Pommes mit Ketchup	4,80 €
Pommes mit hausgemachter Pilzrahmsauce	5,50 €
hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	4,80 €
hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce	5,50 €

**kleiner Kinderteller:  
Paniertes Schnitzel mit Pommes 8,00 €**

**Kinderteller:  
Paniertes Schnitzel mit Pommes und gemischtem Salat  
9,50 €**

**Mini Schwabe:**

Eine Maultasche mit Spätzle & Rahmsauce	7,50 €
Mini Kässpätzle mit Röstzwiebeln	7,50 €

**UNSER TIPP:**

**Unter der Garderobe beim Haupteingang befinden sich  
Kinderbücher, Malsachen und weitere Spielsachen um unsere  
kleinen Gäste zu beschäftigen... Viel Freude beim Spielen!**

# Landgasthof Linde

## Toaste... "der urige Landgasthof-Klassiker"

**Toast Hawaii mit Salatgarnitur** 14,20 €  
(Schinken, Ananas, Käse, Preiselbeeren)

**Jägertoast mit Salatgarnitur** 14,50 €  
(Schinken, Salami, frische Pilze, Käse)

## "Vesperzeit"...

**Bratwürste "Gschlagene"** 12,80 €  
mit gemischtem Salat & Bauernbrot

**Wurstsalat bunt garniert und Bauernbrot** 12,80 €

**Schweizer Wurstsalat** 12,80 €  
bunt garniert und Bauernbrot

**"Halb & Halb" Wurstsalat mit Saurem Käse** 13,80 €  
bunt garniert & Bauernbrot

**Eisbein in Aspik bunt garniert und Bauernbrot** 12,80 €

### **ALLERGIEN!?**

Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen! Fragen Sie unsere Servicekraft, was wir leckeres für Sie kochen können bzw. nach der Karte mit Allergene & Zusatzstoffe Kennzeichnung.

*In unserem handwerklich produzierendem Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer Kreuzkontamination. Daher können wir nicht ausschließen, dass Lebensmittel bzw. Produkte miteinander in Berührung kommen.*

Landgasthof  Linde

**Eis und Desserts "für's Glüschtle"**

**Kindereis mit Sahne** 4,80 €  
(Erdbeer- Schokoladeneiskrem )

**Gemischtes Eis mit Sahne** 6,70 €  
(Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneiskrem)

**Große Portion Eis mit Sahne** 8,60 €  
(Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen und Walnusseiskrem)

**Oder stellen Sie sich Ihren Wunscheisbecher zusammen...**

je Kugel 1,90 € , Sahne 1,00 €  
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Maracuja,  
Pistazie, Joghurt oder Walnuss



Landgasthof  Linde

**Heiße Liebe mit Sahne** 8,70 €  
(3 Kugeln Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren )

**Schokoladenverführung mit Sahne** 8,70 €  
(3 Kugeln Vanilleeiskrem mit warmer hausgemachter Schokoladensauce)

**Schwarzwaldbecher mit Sahne** 8,70 €  
(2 Kugeln Vanille-, 1 Kugel Schokoladeneiskrem, Kirschen, hochprozentiger Kirsch)

**Frauentraum mit Sahne** 8,70 €  
( 3 Kugeln Vanilleeiskrem mit Baileys)

**Unser kleiner Liebling: 4,90 €**  
**Eine Kugel Vanilleeiskrem mit Espresso und Sahne**

**Eiskaffee mit Sahne (Vanilleeiskrem, mit Kaffee )** 7,20 €

**Eisschokolade mit Sahne** 7,20 €  
(Vanille- und Schokoladeneiskrem mit kalter Schokoladenmilch)

**Apfelstrudel mit Vanilleeiskrem und Sahne** 8,20 €

**Apfelküchle in Zimtucker, Vanilleeiskrem , Sahne** 8,20 €