

Herzlich Willkommen im



*Gasthaus „Zur Linde“, Barbara Thorak, Hauptstraße 20, 90610 Winkelhaid, Fon: 09187-42254,
Mail: gerd.thorak@winkelhaid.de*

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für ihren Besuch im Gasthaus zur Linde!

Unser Gasthaus bezieht ausdrücklich nur regional einwandfreie & qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Hauptsächlich stellen wir unsere Gerichte bis ins kleinste Detail selbst her;

Soßen, Suppen, Fleischgerichte, Braten, Salate, Desserts etc.

Vereinzelte Gerichte werden nach wie vor, nach Oma's bewerten Rezepten zubereitet, die von Generation zu Generation weiter getragen werden.

Bei Gerichten, bei denen es möglich ist, bieten wir unseren Gästen auch kleinere oder größer Portionen gern an.

Kräuter & Gewürze kommen hauptsächlich aus dem hauseigenem Kräutergarten. Zudem bauen wir eigenständig Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Kohlrabi, Karotten, Bohnen & verschiedene Blattsalate an, welche je nach Saison in der Küche Verwendung finden.

Je nach Saison haben wir hausgemachte Beilagen im Angebot, welche sie zusätzlich oder als Alternative bestellen können

Wir bemühen uns stets, den Wiinschen unserer Gäste nachzukommen!

Bei Fragen, Wiinschen oder Anregungen wenden sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Weiterhin bieten wir ihnen unseren seit über drei Jahren angebotenen Abholservice weiter an. Nach Absprache ist unter Umständen auch eine Lieferung im Gemeindegebiet Winkelhaid, bzw. im Umkreis von ca. 10 km möglich.

Bestellungen sind jederzeit möglich unter:

09187- 42254 (Anrufbeantworter)

0163-8521777 (auch WhatsApp)

E-Mail: gerd.thorak@winkelhaid.de

www.gasthaus-zur-linde.bayern

Familie Thorak

wünscht einen guten Appetit

Tomatensaft aus
Gartentomaten,
eigene Herstellung
0,2l € 3,00

Wochenkarte

Vegane und vegetarische Gerichte – auf Veggie-Karte

Weißwurstragout mit Waldpilzen à la Fabian
Weißwürste | Waldpilze | Weißwein | Weißbier | hausgem. Brezenknödeln ^{A,C,G,L}

€ 12,50

Schweinelende
rosa gebratene Schweinelende | Champignonso | Spätzle ^{A, G, L, O}

€ 15,00

Gebratenes „Bündle“
Schweinebauch gebraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 10,50

Gebratenes Schweineknöchle
Schweinehaxe | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 12,00

Fleischküchle
Schweinehackfleisch | Kartoffelsalat ^{A, C, G, L}

€ 10,50

Fränkischer Sauerbraten
eingelegter Rinderbraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 14,00

*Fabian's
Spezialität*

Vorspeisen & Suppe

Bergkäsesuppe - vegetarisch
Gemüsebrühe | Bergkäse | Sahne^{A, G, L}
€ 5,50

Tomatensuppe
Gartentomaten | Gemüsebrühe^{A, G, L}
€ 5,50

Allgäuer Käsesuppe
Gemüsebrühe | Lauch | Bergkäse^{A, C, G, L}
€ 5,50

Kürbis-Orangen-Suppe - vegan
Kokosmilch | Kürbis | Orangen^L
€ 5,50

Kartoffelsuppe mit Krauser Glucke
Rinderbrühe | Kartoffeln | Karotten | Biündle | Krause Glucke^{A, L}
€ 5,50

Slowakische Knoblauchsuppe
Rinderbrühe | Knoblauch | Käse | geröstete Croutons^{A, G, L}
€ 5,50

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe^{A, G, L}
€ 5,50

Beilagen

Hausgemachte Tomaten- und Basilikumnudeln oder Bärlauchnudeln
Tomatennudeln (rot) - Basilikumnudeln (grün) oder Bärlauchnudeln | Rahmsoße^{A, C, G, L}
€ 5,50

Frischer Beilagensalat^{A, G, L, M}
gemischter Salat | Dressing
€ 3,00

Hausgemachtes Garten-Kohlrabigemüse^{A, G}
€ 3,50

Alle Suppen hausgemacht
aus frischen Zutaten

Hauptgerichte

Unsre Fränkische Küche

Fränkischer Karpfen

Karpfen gebacken | Kartoffelsalat ^{A, D, G, L, O}

oder

Karpfen „Blau“ | Salzkartoffeln | Butter ^{D, G, L, O}

nach Größe

€ 14,00 - € 20,50

Karpfenfilet vom fränkischen Karpfen

Karpfenfilet gebacken | Kartoffelsalat ^{A, D, G, L, O}

€ 17,50

Fränkische Schaufel

Knuspriges Schäuferle | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 11,50

Kalbsbraten

Kalbsbraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 13,50

Fränkischer Schweinebraten

Niedertemperierter Schweinebraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße ^{A, G, L, O}

€ 11,00

Gemischter Braten

Kalbsbraten | Schweinebraten | Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß ^{A, G, L, O}

€ 12,50

Frisch aus der Pfanne

sämtliche Pfannengerichte werden in Butterschmalz gebraten.

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

in Butterschmalz gebraten | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat ^{A, C, G, L}

€ 11,50

Cordon Bleu vom Schwein

in Butterschmalz gebraten | Hinterschinken | Bergkäse | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat ^{A, C, G, 2, 9}

€ 12,00

Hausmannskost

Käsespätzle

Käsespätzle | Röstzwiebeln ^{A, C, G,}

€ 8,50

Currywurst

Bockwurst | hausgemachte Curry-Tomaten-Soße | Pommes ^{A, L, M, 9}

€ 8,00

Blut- oder Leberwürste

frische Blut- oder Leberwurst | Sauerkraut | Brot ^{A, L}

€ 9,00

Hausgemachte Brezenknödel mit Waldpilzsoße

Waldpilze aus heimischen Wäldern | Sahnesoße | Serviettenkloß ^{A, C, G, L}

€ 11,50

Unsre Cordon Bleu – Spezialitäten

sämtliche Cordon Bleu werden in Butterschmalz gebraten.



Bayrisches Cordon Bleu vom Schwein

Hinterschinken | Obatzder | Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat ^{A, C, G, L, 2, 9}

€ 13,20

Fabian's Curry-Currywurst Cordon Bleu vom Schwein
Curry-Currywurst mit Röstzwiebeln |
Currysoße | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat ^{A, C, G, L, 2, 9}

€ 13,70



Hessisches Cordon Bleu vom Schwein

Ahlewurst | Romadur | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat ^{A, C, G, L, 2, 9}

€ 13,70



Italienisches Cordon Bleu vom Schwein

Mozzarella | Tomaten | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat ^{A, C, G, L, 2, 9}

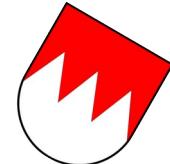
€ 13,20



Unsre Cordon Bleu – Spezialitäten

Griechisches Cordon Bleu vom Schwein
Schafskäse | Oliven | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat A, C, G, L, 2, 8, 9

€ 12,90

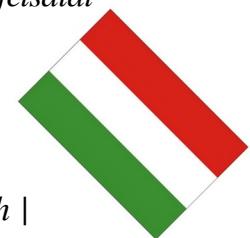


Fränkisches Cordon Bleu vom Schwein
Bratwurstgehäck | Zwiebeln | Paprika | Camembert
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat A, C, G, L

€ 13,20

Spanisches Cordon Bleu vom Schwein – pikant –
span. Chorizo | span. Casa del Campo | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat A, C, G, L, 2, 9

€ 13,20



Ungarisches Cordon Bleu vom Schwein
geräucherte Paprikawurst (füstölt Kolbasz)
geräucherter Bergkäse (füstölt sajt) | rote Zwiebeln | Knoblauch |
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat A, C, G, L, 2, 9

€ 13,20



Österreichisches Cordon Bleu vom Schwein
Schinkenspeck | Bergkäse | Mohnpanade
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat A, C, G, L, 2, 9

€ 13,20



Polnisches Cordon Bleu vom Schwein
ger. Krakauer | Rolanda Gazycka Käse |
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat A, C, G, L, 2, 9

€ 13,20



Bärlauch aus
frischer Ente

Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein
in Butterschmalz gebraten | Bärlauch | gekochter Schinken | Bergkäse | Frischkäse
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat A, C, G

€ 13,70

Aus der Wurst Küche

Stadturst mit Sauerkraut und Brot

Hausgemachte Stadturst | Sauerkraut | Schwarzbrot^{A, L, 2, 9}

€ 9,50

Frische Leberwürste

hausgemachte Leberwürste | Sauerkraut^L

€ 9,00

*3 Bratwürste auf Sauerkraut^{G, O} mit Schwarzbrot^{A, G} oder
hausgemachtem Kartoffelsalat^{L, M, O} & fränkische Liebe^{M, O}*

€ 8,70

*2 Bratwürste auf Sauerkraut^{G, O} mit Schwarzbrot^{A, G} oder
hausgemachtem Kartoffelsalat^{L, M, O} & fränkische Liebe^{M, O}*

€ 7,70

3 Sauere Zipfel im Sud serviert und frisches Bauernbrot^{A, G, L}

€ 8,70

2 Sauere Zipfel im Sud serviert und frisches Bauernbrot^{A, G, L}

€ 7,70

Kinder Gerichte

Kleine Portion Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes oder Kartoffelsalat^{A, C, G}

€ 7,80

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise^{L, G}

€ 3,50

kleinen Portion Schweinebraten mit Kartoffelkloß^{A, G, L, O}

€ 7,80

Kartoffelkloß oder Spätzle mit Soße^{A, G, L, O}

€ 3,80

Vesper Zeit & Kalte Küche

Portion kalter Schweinebraten
Essiggurken | Meerrettich | Frischem Bauernbrot ^{A, G, L, O}
€ 8,50

Fränkisches Bratwurstgehäck
Paprika | Zwiebel | Frisches Bauernbrot ^{A, G}
€ 4,00

Obatzda
Obatzda mit Weißbier | Zwiebel | Frisches Bauernbrot ^{A, G,}
€ 6,50

Hausmacher Stadtwurst ², *Fleischsülze oder Preßsack* ²
Essigurke | Frisches Bauernbrot ^{A, L, 2, 9}
€ 6,50

Halb und Halb mit Musik
Stadtwurst | Preßsack | Essigurke | Frisches Bauernbrot ^{A, L, 2, 9,}
€ 7,00

Brotzeitplatte Classic *nur abends und Sonntag*
versch. Wurstsorten | versch. Schinken | Butter | Brot ^{A, G, L, M, 2, 9}
10,00€

Stadtwurst, Fleischsülze oder Preßsack
mit Musik | Frisches Bauernbrot ^{A, G, 2, 9}
€ 7,00

Brotzeitplatte „Gourmet“ *nur abends und Sonntag*
versch. Wurstsorten ² | *versch. Schinken* ² | *versch. Käsesorten | Butter | Brot* ^{A, G, L, M, 2, 9}
€ 11,00

Leberkäs mit Ei
Leberkäse | Spiegelei | Kartoffelsalat ^{A, C, L, 2, 9}
€ 7,00

Strammer Max
Brot | gekochter Schinken | Spiegelei ^{A, C, O, 2, 9}
€ 7,00

Dessert – Nachspeisen

Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne ^{C, G}

€ 5,50

*Bourbon Vanille Eis
mit hausgemachten Amarenakirschen
aus eigenem Anbau und eigener Herstellung
oder heißen Himbeeren* ^{C, G}

€ 6,50

*Kaiserschmarn mit Vanilleeis oder Apfelmus
hausgemachter Kaiserschmarn | Vanilleeis / Apfelmus* ^{A, C, G}

€ 6,50

Warne Getränke

*Tee, versch. Sorten
Pfefferminze, Kamille, Früchte, etc. Glas*

2,50

Kaffee, große Tasse ⁴

€ 3,10

Milchkaffee, große Tasse ^{G, 4}

€ 3,30

Espresso Tasse ⁴

€ 2,50

Doppio (doppelter Espresso) Tasse ⁴

€ 4,00

Cappuccino, große Tasse ^{G, 4}

€ 3,70

Heiße Schokolade mit Sahne große Tasse ^G

€ 3,00

Getränke

Bier

<i>Tucher Urbräu Nürnberger Hell vom Fass</i> ^(A) 0,25 l / 0,5 l.....	2,60 €	3,00 €
<i>Radler „süß“</i> ^(A, 1, 3, 4) oder „sauer“ ^(A) 0,25 l / 0,5 l.....	2,60 €	3,00 €
<i>Tucher „Helles“ – leicht naturtrüb</i> - ^{A)} 0,5 l.....	3,30 €	
<i>Tucher „Rotes“ – leicht naturtrüb</i> - ^(A) 0,5 l.....	3,30 €	
<i>Tucher Urfränkisch Dunkel</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Tucher Aecht Nürnberger Kellerbier</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Tucher Pilsener vom Fass</i> ^(A) 0,4 l.....	3,10 €	
<i>Tucher Freies“ Alkoholfrei</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Tucher Helles Hefe Weizen vom Fass</i> ^(A) 0,30 l / 0,5 l.....	2,80 €	3,20 €
<i>Russen</i> ^(A, 1, 2, 3) 0,30 l / 0,5 l.....	2,80 €	3,20 €
<i>Tucher Hefe Weizen Leicht</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Tucher Hefe Weizen Alkoholfrei</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Sebaldus Hefeweizen „hell“</i> ^(A) 0,5 l.....	3,40 €	
<i>Tucher Dunkles Hefe Weizen</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Tucher Kristall Weizen</i> ^(A) 0,5 l.....	3,20 €	
<i>Colaweizen</i> ^(A, 1, 3, 4) 0,30 l / 0,5 l.....	2,80 €	3,20 €

Antialkoholische Getränke

<i>Mirinda</i> ^(1, 3) <i>Seven-Up, Pepsi Cola</i> ^(1, 3, 4)		
<i>Schwip-Schwapp</i> ^(1, 3, 4) 0,2 l / 0,4 l	2,60 €	3,20 €
<i>Coca – Cola „Light“</i> ^(1, 3, 4, 5, 6) 0,2 l / 0,4 l.....	2,60 €	3,20 €
<i>Tafelwasser</i> 0,2 l / 0,4 l.....	1,60 €	2,10 €
<i>Selters Mineralwasser, spritzig oder still</i> , 0,25 l / 0,75 l.....	2,60 €	4,60 €
<i>Schorle, Orangen, Trauben, Apfel,</i> <i>schwarze Johannisbeere</i> 0,2 l / 0,4 l.....	2,60 €	3,10 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Schw. Johannisbeersaft</i> 0,2 l / 0,4 l.....	2,90 €	3,40 €
<i>Je nach Saison und Vorrat können auch hausgemachte Säfte für Schorlen verfügbar sein;</i> <i>(Erdbeer / Johannisbeer rot / Stachelbeer) Fragen sie bitte unser Service-Personal</i>		

Weiβwein

2022er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Bachus – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,60 €	2,50 €
2022er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Müller-Thurgau – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,40 €	2,40 €
2020er Thüngersheimer Johannisberg ⁷		
Riesling Kabinett – feinherb – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	5,30 €	2,90 €
2020er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Rivaner – trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,30 €	2,40 €
2021er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Silvaner – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,80 €	2,60 €
2019er Thüngersheimer Johannisberg ⁷		
Silvaner Kabinett – trocken – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	5,10 €	2,70 €
2021er Thüngersheimer Johannisberg ⁷		
Sauvignon Blanc Kabinett – trocken – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	7,50 €	4,00 €

Rot- und Rosewein

2020er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Portugieser – trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	5,10 €	2,80 €
2020er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Merlot - trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	6,00 €	3,10 €
2015er Thüngersheimer Rotling		
Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,40 €	2,50 €
2018er Thüngersheimer Ravensburg ⁷		
Portugieser Weißherbst – feinherb -	4,90 €	2,60 €

Weinschorle

Frankenweinschorle ⁷		
rot oder weiß 0,25 l / 0,5 l.....	2,60 €	3,60 €

Drinks

Wildberry Lillet 0,20 l.....	5,50 €

Spirituosen

Williamsbirne 2 cl.....	2,60 €	Fernet Branca 2 cl.....	2,60 €
Himbeer 2 cl.....	2,60 €	Underberg 2 cl.....	2,60 €
Haselnuss 2 cl.....	2,60 €	Jägermeister 0,2 cl.....	2,60 €
Kirsch 2 cl.....	2,60 €	Unicum 2 cl.....	2,70 €
Schlee 2 cl.....	2,70 €	Ramazzotti 2 cl.....	2,80 €
Ouzo 2 cl.....	2,60 €	Asbach 2 cl.....	2,70 €
Fränkischer Obstler 2 cl.....	2,80 €	Fränkischer Zwetschge 2 cl.....	2,80 €
Vogelbeere 2 cl.....	2,70 €		

Allergenlegende / Zusatzstoffe

A – (Glutenhaltiges Getreide), B – (Krebstiere, C – (Ei), D – (Fisch), E – (Erdnuss), F – (Soja), G – (Milch oder Laktose), H – (Schalenfrüchte), L – (Sellerie), M – (Senf), N – (Sesam), O – (Sulfite), P – (Lupinen), R – (Weichtiere)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) koffeinhaltig, 5) enth. Eine Phenylalaninquelle, 6) mit Süßungsmittel, 7) geschwefelt, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat