



GASTHAUS ZUR LINDE
BINSWANGEN

Wochenkarte vom 23.04. bis 29.04.2026

Suppe:

Kräftige Brühe vom Kalbstafelspitz
mit hausgemachten mit Kräutern verfeinerte Flädle

Kalbfleisch vom Hof
Müller aus Tiefenbach

6,-

Als Hauptgericht:

Schweinenackenbraten „Nach Bierbrauer Art“
in der Bier-Zwiebel-Sahnesoße dazu Rösti

17,-

Spargel aus Bayern:

Die Portion frischer Spargel
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln, roh geräucherter **Allgäuer Bergschinken**
und Soße **Hollandaise**

19,-

ohne Bergschinken 17,50

Unsere Fischempfehlung am **Freitag**:

Paniertes Seelachsfilet
mit unserem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Soße Remoulade zum dippen

15,-

Sonntag frisch aus dem Ofen:

Klassischer Schweinebraten vom Hals
mit dunkler Bratensoße, Kartoffelknödel und Blaukraut

17,-

**Für unsere Senioren auch als kleine Portion erhältlich 2,-€ Preisnachlass.*

Tagesgerichte nur so lange der Vorrat reicht! Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Dienstag und Mittwoch Ruhetag