

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 Wünschen unserer Gäste nachzukommen!
Bei Fragen, Wünschen 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

Weißwurstgout mit Waldpilzen à la Fabian

Wittmann's Neumarkter Weißwürste | Waldpilze | Weißwein | Weißbier | hausgem. Brezenknödeln
A, C, G, L

€ 12,50

Zwiebelrostbraten

Roastbeef | Zwiebelsoße | Röstzwiebeln | Kroketten A, C, G, L

€ 14,50

Gefüllte Paprikaschoten

Paprikaschoten | Hackfleisch | Salzkartoffeln A, C, L

€ 12,50

Gefüllte Lindenblätter

Junge Lindenblätter | Hackfleisch | Kartoffelbrei | Soße A, G, L

€ 13,00

Schweinelende

rosa gebratene Schweinelende | Szechuan-Pfeffersoße | Spätzle A, G, L, O

€ 15,00

Schweizer Schnitzel

*panniertes Schweineschnitzel | Tomaten | mit Käse überbacken
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* A, C, G, L,

€ 12,50

*Fabian's
Spezialität*

*Gerd's
Spezialität*

Vorspeisen & Suppe

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

€ 5,50

Tomatensuppe
Gartentomaten | Gemüsebrühe ^{A, G, L}

€ 5,50

*Alle Suppen hausgemacht
aus frischen Zutaten*

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

Hauptgerichte

Unsre Fränkische Küche

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}

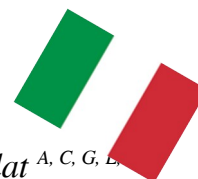
€ 13,70

Italienisches Cordon Bleu vom Schwein

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

€ 13,20

**Fabian's
Spezialität**





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 | Camenbert
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

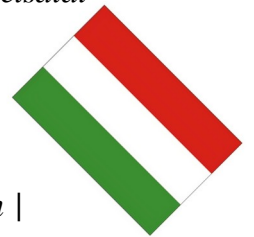
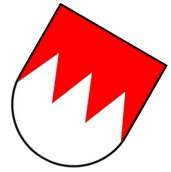
*ger. Krakauer | Rolanda Gizycka Käse |
Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* ^{A, C, G, L, 2, 9}

€ 13,20

Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein

*in Butterschmalz gebraten | Bärlauch | gekochter Schinken | Bergkäse | Frischkäse
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat* ^{A, C, G}

€ 13,70



*Bärlauch aus
frischer Ernte*

Aus der Wurst Küche

Stadtwurst mit Sauerkraut und Brot

Hausgemachte Stadtwurst | 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

Essiggurke | Frisches Bauernbrot ^{A, L, 2, 9}

€ 6,50

Halb und Halb mit Musik

Stadtwurst | Preßsack | Essiggurke | 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

Warme 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

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

Antialkoholische Getränke

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

Weißwein

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 €	Ramazotti 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