



GASTHAUS ZUR LINDE
BINSWANGEN

Wir freuen uns
Sie im Gasthaus “Zur Linde” begrüßen zu
dürfen.

Wir kochen frisch, ehrlich, regional mit modernem Niveau.

Ehrlich gekocht heißt das fast alle Gerichte nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet werden, somit kann es zu Wartezeiten kommen.

“Gut Ding will Weile haben“!

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen Sie uns bitte an!

Wir sind bemüht Sie nicht hungrig gehen zu lassen.

Feines aus der Küche gibt's täglich von 11:30 bis 13:45 und von 17:30 bis 20:30

Familie Plötz und das Team aus der Linde
wünscht nun Guten Appetit und angenehme Zeit bei uns.

Aus unserem Suppentopf:

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbsbrätspätzle 6,-

Kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle 6,-

Französische Zwiebelsuppe

mit Weißbrot und Käse gratiniert 6,-

Wechselnde saisonale Suppe findet Ihr auf unserer Wochenkarte oder an der Tafel an der Wand

Frisch an den Start mit Salaten der Saison:

Kleiner gemischter Salat 6,-

Großer gemischter Salat  10,-

Bunte Salatplatte "Zur Linde"

unsere fein angemachte Salate mit gebratenen **Hühnerbruststreifen**,
Zwiebeln und **Champignon** garniert mit unserem Hausdressing verfeinert 16,-

Feines vom Fisch:

Gebratenes Lachsfilet trifft gebratene Garnele

auf **Teriyakigemüse** dazu Sticks von der **Roten-Beete** 19,-

Sonntag ist Bratentag!

Verschiedene Variationen immer Sonntags auf unserer Wochenkarte

Jetzt wird's Wild:

Zart geschmortes Hirschgulasch mit Spätzle und **Preiselbeeren**
vorweg **einen kleinen gemischten Salat** 23,-

Fleischlos glücklich:

Allgäuer Kässpätzten frisch gehobelt
mit viel Allgäuer Käse und abgeschmolzenen Zwiebeln
vorweg einem **kleinen gemischten Salat**



15,-

Verschiedene gefüllte Nudeltaschen

in **Salbeibutter** mit **Kirschtomaten** abgeschmolzen
mit **Parmesanspänen** garniert vorweg einem **kleinen gemischten Salat**



17,-

Rindersteak vom Roastbeef

min. 230g Rohgewicht mit typischem Fettdeckel gebraten:

Allgäuer Zwiebelrostbraten Rindersteak mit krossen Zwiebeln und Bratensoße
dazu unsere hausgemachten Kässpätzten
vorweg einen **kleinen gemischten Salat** 29,-

Rindersteak mit hausgemachter Grillbutter

dazu Pommes vorweg einen **kleinen gemischten Salat** 29,-

Unsere Klassiker vom Grill und aus der Pfanne:

Burger „So wie´s der Chef mag“

100% Rind auf Blattsalat, Tomate, Bergkäse,
hausgemachter tomatiger Bacon-Zwiebelsoße
dazu Pommes und Krautsalat

17,-

Panierte Schnitzel „Wiener Art“

gold braun aus der Pfanne gebraten dazu **Pommes**
vorweg einen **kleinen gemischten Salat**

19,-

„Allgäuer Leckerli“

Gebratene Schweinefilets auf Champignon-Rahmsauce
dazu Kässpätzchen garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln und
gebratenen Speckstreifen vorweg einen **kleinen gemischten Salat**

20,-

„Holzfäller Schnitzel“ zwei Schweinerückenmedaillon´s natur gebraten
mit Röstzwiebeln, Grillbutter und Bratensoße dazu **Kroketten**

17,-

Paprikaschnitzel

zwei Schweinerückenmedaillon´s natur gebraten mit Tomaten-Paprikasauce
dazu Pommes vorweg einen **kleinen gemischten Salat**

19,-

Gerichte ohne Beilagensalat Nachlass 1,-

Beilagenänderung: (z.B. **anstatt** Pommes Kässpätzchen) 2,-

Extras: Ketchup, Mayo, Senf und Soße extra 1,-

Zum Dessert:



Kaiserschmarrn mit Rosinen, Butter und Zimt-Zucker verfeinert dazu hausgemachtes Apfelmus , eine Kugel Vanilleeis und Sahne	11,-
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,-
Kross gebackene Apfelküchlein in Zimt-Zucker mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert	8,-
Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	5,50
Schokosouffle mit Pistazien einer Kugel Vanilleeis , Zwetschgenröster und Sahne	9,-
Geht immer: Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	5,-

Kaffee:

Haferl Kaffee Creme	3,50
Milchkaffee	3,50
Tasse Cappuccino	3,50
Tasse Espresso	3,-
Latte Macchiato	3,50

Heiße Getränke:

Heiße Schokolade mit Sahne	4,20
Glas Tee Diverse Sorten	2,90
Haferl Jägertee	4,20
Glas Tee mit 2 cl. Rum	4,20



Spirituosen 2 cl.:

„Heimaterde“ Enzian aus Sonthofen	3,60
Grappa	3,60
Haus-Schnaps mit Marillen-Destillat	3,60
Obstler	3,60
Weinbrand	3,60
Williamsbirne mit Birnenbällchen	3,60
Ramazotti	3,60

Aperitif*:

Aperol Spritz	6,50
Campari Orange	6,50
Martini Bianco	4,80



*kann enthalten:

1.) mit Farbstoff 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola	0,2 l.	2,90	0,4l.	4,-
Coca Cola light	Flasche 0,3 l.	3,60		



d' Hiesige

naturell ohne Kohlensäure	Flasche 0,25 l.	2,90	0,5l.	4,-
spritzig mit Kohlensäure	0,25 l.	2,90	0,5l.	4,-
Zitronensprudel			Flasche 0,5l.	4,-
Orangensprudel	Flasche 0,33 l.			3,80
Apfel naturtrüb - Zirbe	Flasche 0,33 l.			3,80
Orange-Hagebutte	Flasche 0,33 l.			3,80
Cola-Mix	Flasche 0,33 l.			3,80
Rhabarber-Zitronenmelisse	Flasche 0,33 l.			3,80
Schwasser Himbeere (nur in der Wintersaison)	Flasche 0,33 l.			3,80

Trink an Saft dann hast a Kraft:

Apfelsaft	0,2 l.	3,40
Orangensaft	0,2 l.	3,40
Traubensaft	0,2 l.	3,40
Johannisbeernektar	0,2 l.	3,40
Saftschorle groß	0,5 l.	4,50
Saftschorle klein	0,2 l.	3,40

Unsere Biere vom:



Frisch gezapft vom Faß:

Urtyp Export	0,3 l.	3,50	0,5l.	4,50
Radler	0,3 l.	3,50	0,5l.	4,50

Sonstige Biere aus der Flasche:

Teutsch Pils	0,3 l.	3,80
Büble Edelweissbier	0,5l.	4,50
Büble Urbayrisch Dunkel	0,5l.	4,50
Büble Edelbräu	0,5l.	4,50
Erdinger Weizen leicht	0,5 l.	4,50
Alt Kemptener Weisse	0,5 l.	4,50



Alkoholfreie Biere:

Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l.	4,50
Claustahler Classic	0,33 l.	4,-
Claustahler Radler	0,5 l.	4,50



Offene Weißweine:

Deutschland **Baden** Gutedel halbtrocken Winzerkeller Laufener Altenberg
 in der Farbe ein schönes Strohgelb mit grünen Reflexen. Die für den Gutedel typischen Aromen von Walnuss
 und Mandel, gepaart mit süßen Birne- und Apfel-Komponenten. 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Deutschland **Pfalz** Grauburgunder trocken Weingut Vier Jahreszeiten
 kräftig-gelbe Farbe, angenehmes Bouquet pikante Säure. 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Österreich **Burgenland Neusiedlersee** Grüner Veltliner trocken
 Weingut Matthias Wendelin jugendlich rassig, mit einer leichten Apfelnote 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Offener Rosèwein:

Deutschland **Baden Württemberg** Trollinger Weißherbst fruchtig
 Fellbacher Weingärten. Bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße.
 Perfekt zu leichten Vorspeisen oder als Erfrischung zwischendurch. 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Offener Rotweine:

Deutschland **Baden Württemberg** Trollinger mit Lemberger halbtrocken
 Fellbacher Weingärten. Die Frucht des Trollingers vereint mit der Kraft und Fülle des Lembergers
das schwäbische Nationalgetränk schlechthin! 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Österreich **Burgenland Neusiedlersee** Blauer Zweigelt trocken
 Weingut Matthias Wendelin Dunkelrubinrot, fruchtig-würzig, samtig-feste Struktur 0,1 3,50 / 0,25l 6,-

Perlwein / Sekt:

Schloss Affaltrach Brillant Sekt trocken aus Württemberg
 Leicht, spritzig und beschwingend 0,75l 18,-

Pikkolo Hausmarke 0,2l 5,50

Schorle:

Weinschorle weiß oder rot
 süß oder sauer 0,25l 4,50 0,5l 6,5