



Herzlich willkommen im Gasthaus zur Linde!

Wir, die Familie Plötz und das gesamte Team, freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen.

Bei uns erwartet Sie

frische, ehrliche und regionale Küche mit modernem Touch.

Wir kochen jedes Gericht nach Ihrer Bestellung frisch für Sie. Daher bitten wir um Ihr Verständnis, falls es zu kurzen Wartezeiten kommen sollte – denn „Gut Ding will Weile haben“.

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit? Sprechen Sie uns bitte direkt an, wir finden gemeinsam eine Lösung für Sie.

Unsere Küche hat für Sie geöffnet:

- **Mittags:** 11:30 Uhr bis 13:45 Uhr
- **Abends:** 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit und eine angenehme Zeit bei uns!

Aus unserem Suppentopf:

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbsbrätspätzle	6,-
Kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle	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 17,-

Fleischlos glücklich:

Allgäuer Kässpätzlen		
frisch gehobelt mit viel Allgäuer Käse und abgeschmolzenen Zwiebeln vorweg einem kleinen gemischten Salat		16,-

Verschiedene gefüllte Nudeltaschen

 in **Salzeibutter** mit **Kirschtomaten** abgeschmolzen mit **Parmesanspänen** garniert vorweg einem kleinen gemischten Salat 17,-

Der Vegetarische Burger 100% ohne Fleisch.

 Viel Gemüse Lecker, leicht und ohne tierische Zutaten.
Überbacken mit Preiselbeeren, Birne und Bavaria-Blue Käse dazu Pommes,
Krautsalat und fruchtig-würziger **CHUNKY-SALSA** Soße zum dippen 18,-

Chef's Special:

Burger „So wie´s der Chef mag“

100% Rind auf Blattsalat, Tomate, Bergkäse, hausgemachter tomatiger
Bacon-Zwiebelsoße dazu **Pommes** und **Krautsalat** 19,-

Zart geschmorte Rinderroulade

Klassisch gefüllt mit **Speck, Zwiebeln** und **Essiggurken** dazu **Spätzle**
und mit Äpfeln und Zimt verfeinertes **Blaukraut** 22,-

Allgäuer Steak mit Schinken und Bergkäse gefülltes **Schweinerückensteak**
auf Champignonrahmsoße dazu **Spätzle** 22,-

Jetzt wird's Wild:

Zart geschmortes **Hirschgulasch** mit **Spätzle** und **Preiselbeeren**
vorweg einen kleinen gemischten **Salat** 24,-

In den nächsten Wochen immer am

Freitag Samstag und Sonntag

1/2 Ente frisch aus dem Ofen mit kräftiger Soße, Kartoffelknödel und
mit Äpfeln und Zimt verfeinertes **Blaukraut** 26,-

Für Senioren : **1/4 Knusprige Ente**

Ebenfalls mit kräftiger Soße, Kartoffelknödeln und verfeinertem **Blaukraut**. 23,-

(wir bitten um Verständnis, dass bei der kleineren Portion keine Auswahl zwischen Brust oder Keule möglich ist.)

Rindersteak vom Roastbeef min.230g Rohgewicht mit typischem Fettdeckel
nach Ihren wünschen gebraten:

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

Unsere Klassiker vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Schnitzel "Wiener Art"

gold braun aus der Pfanne gebraten dazu **Pommes**
vorweg einen **kleinen gemischten Salat** 19,-

„Allgäuer Leckerli“

Gebratene **Schweinefilets** auf **Champignon-Rahmsoße** dazu **Kässpatzen**
garniert mit abgeschmolzenen **Zwiebeln** und gebratenen **Speckstreifen**
vorweg einen **kleinen gemischten Salat** 21,-

„Holzfäller Schnitzel“

zwei **Schweinerückenmedaillon's** natur gebraten mit **Röstzwiebeln**,
Kräuterbutter und **Bratensoße** dazu **Kroketten** 17,-

Currywurst

Die rote **Bratwurst** in typischer Soße mit **Curry** dazu **Pommes** 13,-

Gerichte ohne Beilagensalat Nachlass 2,-

Beilagenänderung: (z.B. Anstatt Pommes mit Kässpatzen) 2,-

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



Zum Dessert:

Pistachio Karamell

Espresso, Sahne, Karamellsoße, Pistazien

4,-

Fluffiger Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Butter und Zimt-Zucker verfeinert

dazu hausgemachtes Apfelmus, eine Kugel Vanilleeis und Sahne

12,-

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,-

Kross gebackene Apfelküchlein

in Zimt-Zucker mit einer Kugel Vanilleeis

und Sahne garniert

8,-

Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis

und Sahne

5,50

Geht immer:

Eine Kugel Vanilleeis

mit Eierlikör und Sahne

5,50

Saisonales süßes Schmankerl je nach Saison und Gusto des Chefs

findet Ihr an der Tafel oder fragt die Chefin