



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

Verschiedene gefüllte Nudeltaschen

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

17,-

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,-

Jetzt wird's Wild:

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

24,-

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,-

Vom Rind:

Zart geschmorte **Rinderroulade**

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

22,-

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**

20,-

„Allgäuer Leckerli“

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

22,-

„Holzfäller Schnitzel“

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

18,-

Currywurst

Die rote **Bratwurst** in typischer Soße mit **Curry** dazu **Pommes**

13,-

Gerichte ohne Beilagensalat Nachlass 1,-/ 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

Kaffee:

Haferl Kaffee Creme	3,70
Milchkaffee	3,70
Tasse Cappuccino	3,70
Tasse Espresso	3,-
Latte Macchiato	3,70



Heiße Getränke:

Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
GlasTee Diverse Sorten	3,-
Haferl Jägertee	4,50
Glas Tee mit 2 cl. Rum	4,50
Haferl Glühwein	4,50



Spirituosen aus der Allgäu-Brennerei

Allgäuer Heu-Schnaps	30%	4,-
Marillen-Schnaps	35%	4,-
Haselnuss	30%	4,-
Alte milde Birne	35%	4,-
Williamsbirne mit Birnenbällchen	35%	4,-

Fragt uns nach Ausgesuchten Tropfen. Wir haben stets eine kleine Auswahl je nach Verfügbarkeit.

Spirituosen 2 cl.: „Heimaterde“

Enzian aus Sonthofen 38% 4,-

Ramazotti Das Original 30% 4,-



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	3,-	0,4 l	4,20
Coca Cola light Flasche	0,3 l	4,-		
Alpenwasser naturell ohne Kohlensäure Flasche	0,25 l	3,-		
	0,5 l	4,-		
Spritzig mit Kohlensäure	0,25 l	3,-	0,5 l	4,-
Zitronensprudel Flasche	0,5 l	4,20		
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		
Schiwasser Himbeere (nur in der Wintersaison) Flasche	0,33 l	3,80		



d' Hierige

Trink an Saft dann hast a Kraft:

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar	0,2 l	3,80
Saftschorle groß 0,5 l	5,-	

EHEMALS FÜRSTÄLTICHE BRAUEREI ZU KEMPTEN



IN DER TRADITION BERÜHMTTESTER STIFTSBRAUEREIEN SEIT ÜBER 600 JAHREN EIN STÜCK DEUTSCHE BIERKULTUR

Unsere Biere vom:

Frisch gezapft vom Faß:

Urtyp Export	0,3 l	3,70	0,5 l	4,80
Radler	0,3 l	3,70	0,5 l	4,80

Sonstige Biere aus der Flasche:

Deutsch Pils	0,3 l	4,-
Büble Edelweissbier	0,5 l	4,80
Büble Urbayrisch Dunkel	0,5 l	4,80
Büble Edelbräu	0,5 l	4,80
Erdinger Weizen leicht	0,5 l	4,80
Alt Kemptener Weisse	0,5 l	4,80



Alkoholfreie Biere:

Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	4,80
Claustahler Classic	0,33 l	4,50
Claustahler Radler	0,5 l	4,80



Offene Weißweine:

Deutschland Baden Gutedel halbtrocken

Winzerkeller Laufener Altenbergin 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. 0,13,50 / 0,25l 6,-

Deutschland Pfalz Grauburgunder trocken

Weingut Vier Jahreszeiten kräftig-gelbe Farbe, angenehmes Bouquet pikante Säure.

0,13,50 / 0,25l 6,-

Österreich Burgenland Neusiedlersee Grüner Veltliner trocken

Weingut Matthias Wendelin jugendlich rassig, mit einer leichten Apfelnote

0,13,50 / 0,25l 6,-

Offener Roséwein:

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.

0,13,50 / 0,25l 6,-

Offener Rotwein:

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!

0,13,50 / 0,25l 6,-

Österreich Burgenland Neusiedlersee Blauer Zweigelt trocken

Weingut Matthias Wendelin Dunkelrubinrot, fruchtig-würzig, samtig-feste Struktur

0,13,50 / 0,25l 6,-

Schorle:

Weinschorle

weiß oder rot, süß oder sauer

0,25l 4,50

0,5l

6,50