



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:

<b>Kräftige Rinderbrühe mit Kalbsbrätspätzle</b>	6,-
<b>Kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle</b>	6,-
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> 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:**

<b>Kleiner gemischter Salat</b>		6,-
<b>Großer gemischter Salat</b>		10,-

**Bunte Salatplatte "Zur Linde"**

unsere fein angemachte Salate mit gebratenen <b>Hühnerbruststreifen</b> , <b>Zwiebeln</b> und <b>Champignon</b> garniert mit unserem Hausdressing verfeinert	16,-
---	------

**Fleischlos glücklich:**

<b>Allgäuer Kässpätzlen</b>		
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,-
--	---	------

Sonntag ist Bratentag!

Verschiedene Variationen immer Sonntags, immer frisch aus dem Ofen

Und auf unserer Wochenkarte

## Chef's Special:

### Burger „So wie´s der Chef mag“

100% Rind auf Blattsalat, Tomate, Bergkäse, hausgemachter tomatiger Bacon-Zwiebelsoße dazu Pommes und Krautsalat 18,-

### Der Vegetarische Burger 100% ohne Fleisch.



Aus Grünkohl, Spinat, Haferflocken und Brokkoli

Überbacken mit Preiselbeeren, Birne und Bavaria-Blue Käse dazu Pommes und fruchtig-würziger CHUNKY-SALSA Soße zum dippen 18,-

### Thai-Curry Cremig mit einer leichten schärfe



mit Gemüse in Kokosrahm dazu feiner Basmati-Reis vegetarisch und vegan 17,-  
mit gebratenen Hühnchenstreifen 19,-

### Currywurst

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

## Jetzt wird's Wild:

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

## Feines vom Fisch:

Gebratenes Lachsfilet trifft gebratene Garnele  
auf Teriyakigemüse dazu Sticks von der Roten-Beete 20,-

## Rindersteak vom Roastbeef

min. 230g Rohgewicht mit typischem Fettdeckel gebraten:

**Allgäuer Zwiebelrostbraten** Rindersteak mit krossen Zwiebeln und Bratensoße  
dazu unsere hausgemachten **Kässpatzen**

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:

### **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 mit 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,-

### **Eis & Heiß**

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

## Geht immer:

### **Eine Kugel Vanilleeis**

mit Eierlikör und Sahne

5,-

**Saisonales süßes Schmankerl je nach Saison und Gusto des Chefs**

**findet Ihr an der Tafel oder fragt die Chefin**

### 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: (.) 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	0,4 l. ....	4,-
Coca Cola light Flasche	0,3 l. ....	3,60		
Alpenwasser naturell ohne Kohlensäure Flasche	0,25 l. ....	2,90	0,5 l. ....	4,-
Spritzig mit Kohlensäure	0,25 l. ....	2,90	0,5 l. ....	4,-
Zitronensprudel Flasche	0,5 l. ....	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		



*d' Hiesige*

## Trink an Saft dann hast a Kraft:

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, 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	0,5 l. ....	4,50
Radler	0,3 l. ....	3,50	0,5 l. ....	4,50

## Sonstige Biere aus der Flasche:

Teutsch Pils	0,3 l. ....	3,80
Büble Edelweissbier	0,5 l. ....	4,50
Büble Urbayrisch Dunkel	0,5 l. ....	4,50
Büble Edelbräu	0,5 l. ....	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 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 / 0,2516,-

### Deutschland Pfalz Grauburgunder trocken

Weingut Vier Jahreszeitenkräftig-gelbe Farbe, angenehmes Bouquet pikante Säure.

0,13,50 / 0,2516,-

### Österreich Burgenland Neusiedlersee Grüner Veltliner trocken

Weingut Matthias Wendelin jugendlich rassig, mit einer leichten Apfelnote

0,13,50 / 0,2516,-

## 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.

0,13,50 / 0,2516,-

## Offener Rotweine:

### Deutschland Baden Württemberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Fellbacher Weingärten. Die Frucht des Trollingers vereint mit der Kraft und Fülle des Lembergers

das schwabische Nationalgetränk schlechthin!

0,13,50 / 0,2516,-

### Österreich Burgenland Neusiedlersee Blauer Zweigelt trocken

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

0,13,50 / 0,2516,-

## 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

6,50