

**Herzlich Willkommen  
im**



*Gasthaus „Zur Linde“, Barbara Thorak, Hauptstraße 20, 90610 Winkelhaid, Fon: 09187-42254,  
Mail: [gerd.thorak@winkelhaid.de](mailto: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 bewerteten 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](mailto:gerd.thorak@winkelhaid.de)*

*[www.gasthaus-zur-linde.bayern](http://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*

*Weißwürste | Waldpilze | Weißwein | Weißbier | hausgem. Brezenknödeln* <sup>A,C,G,L</sup>

€ 12,50

\*\*\*

*Rinderzunge*

*gepökelte Rinderzunge | Meerrettichsoße | Salzkartoffeln* <sup>A, G, L</sup>

€ 14,00

\*\*\*

*Lammbraten*

*Lammkeule | Lammsoße | Kartoffelkloß* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 16,50

\*\*\*

*Gebratenes „Bündle“*

*Schweinebauch gebraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 10,50

\*\*\*

*Rindersaftgulasch*

*Rindergulasch | Reis oder Spätzle* <sup>A, G, L</sup>

€ 14,00

\*\*\*

*Rinderroulade*

*Rinderoberschale | ger. Bündle | Gurken | Zwiebeln | Kartoffelkloß* <sup>A, G, L, M</sup>

€ 15,00

\*\*\*

*Gebratenen Rippchen*

*Koteletterippe | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 11,00

\*\*\*

*Spargel Cordon Bleu vom Schwein*

*in Butterschmalz gebraten | weißer und grüner Spargel | gekochter Schinken | Bergkäse |  
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat* <sup>A,C,G</sup>

€ 16,50

\*\*\*

*Die Bärlauch-Saison hat begonnen*

\*\*\*

*Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein*

*in Butterschmalz gebraten | Bärlauch | gekochter Schinken | Bergkäse | Frischkäse  
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat* <sup>A,C,G</sup>

€ 14,00

\*\*\*



*Neue Ernte*

*Fabian's  
Spezialität*

## **Vorspeisen & Suppe**

\*\*\*

### *Tomatensuppe*

*Gartentomaten | Gemüsebrühe* <sup>A, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Bärlauch-Cremsuppe*

*frischer Bärlauch | Kartoffeln | Gemüsebrühe* <sup>L</sup>

€ 6,00

\*\*\*

### *Allgäuer Käsesuppe*

*Gemüsebrühe | Lauch | Bergkäse* <sup>A, C, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Grießnockerlsuppe*

*Rinderbrühe | hausgemachte Grießnockerl* <sup>A, C, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Spargelcremesuppe*

*Spargelfond | Spargel | Sahne* | <sup>A, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Slowakische Knoblauchsuppe*

*Rinderbrühe | Knoblauch | Käse | geröstete Croutons* <sup>A, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Bergkäsesuppe - vegetarisch*

*Gemüsebrühe | Bergkäse | Sahne* <sup>A, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

## **Beilagen**

\*\*\*

### *Hausgemachte Tomaten- und Basilikumnudeln oder Bärlauchnudeln*

*Tomatennudeln (rot) - Basilikumnudeln (grün) oder Bärlauchnudeln | RahmsöÙe* <sup>A, C, G, L</sup>

€ 5,50

\*\*\*

### *Frischer Beilagensalat* <sup>A, G, L, M</sup>

*gemischter Salat | Dressing*

€ 3,00

\*\*\*

### *Hausgemachtes Garten-Kohlrabigemüse* <sup>A, G,</sup>

€ 3,50

\*\*\*

**Alle Suppen hausgemacht  
aus frischen Zutaten**

## **Hauptgerichte**

\*\*\*

### **Unsre Fränkische Küche**

\*\*\*

#### *Fränkische Schaufel*

*Knuspriges Schäuferle | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 12,00

\*\*\*

#### *Kalbsbraten*

*Kalbsbraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 14,50

\*\*\*

#### *Fränkischer Schweinebraten*

*Niedertemperierter Schweinebraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 12,00

\*\*\*

#### *Gemischter Braten*

*Kalbsbraten | Schweinebraten | Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 13,50

\*\*\*

#### *Fränkischer Sauerbraten*

*ingelegter Rinderbraten | Kartoffelkloß | Dunkelbiersoße* <sup>A, G, L, O</sup>

€ 14,50

\*\*\*

## **Frisch aus der Pfanne**

**sämtliche Pfannengerichte werden in Butterschmalz gebraten.**

\*\*\*

#### *Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein*

*in Butterschmalz gebraten | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L,</sup>

€ 12,00

\*\*\*

#### *Cordon Bleu vom Schwein*

*in Butterschmalz gebraten | Hinterschinken | Bergkäse | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat*

<sup>A, C, G, 2, 9</sup>

€ 13,00

\*\*\*

# Hausmannskost

\*\*\*

## Käsespätzle

Käsespätzle | Röstzwiebeln <sup>A, C, G,</sup>

€ 8,50

\*\*\*

## Currywurst

Bockwurst | hausgemachte Curry-Tomaten-Soße | Pommes <sup>A, L, M, 9</sup>

€ 8,00

\*\*\*

## Blut- oder Leberwürste

frische Blut- oder Leberwurst | Sauerkraut | Brot <sup>A, L</sup>

€ 9,00

\*\*\*

## Unsre Cordon Bleu – Spezialitäten

sämtliche Cordon Bleu werden in Butterschmalz gebraten.

\*\*\*



### Bayrisches Cordon Bleu vom Schwein

Hinterschinken | Obatzder | Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 13,20

\*\*\*

### Fabian's Curry-Currywurst Cordon Bleu vom Schwein

Curry-Currywurst mit Röstzwiebeln |  
Currysoße | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 14,00

\*\*\*

Fabian's  
Spezialität

### Hessisches Cordon Bleu vom Schwein

Ahlewurst | Romadur | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 14,00

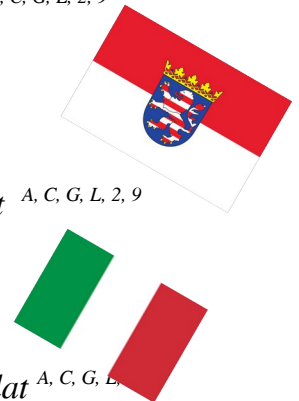
\*\*\*

### Italienisches Cordon Bleu vom Schwein

Mozzarella | Tomaten | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 13,80

\*\*\*





## Unsre Cordon Bleu – Spezialitäten

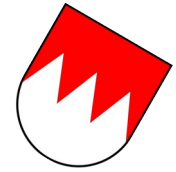
\*\*\*

*Griechisches Cordon Bleu vom Schwein*  
*Schafskäse | Oliven | Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L, 2, 8, 9</sup>

€ 13,20

\*\*\*

*Fränkisches Cordon Bleu vom Schwein*  
*Bratwurstgehäck | Zwiebeln | Paprika | Camembert*  
*Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L,</sup>



€ 13,80

\*\*\*

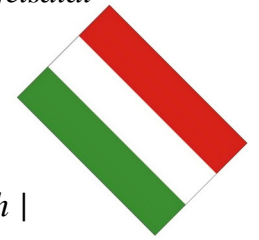


*Spanisches Cordon Bleu vom Schwein – pikant –*  
*span. Chorizo | span. Casa del Campo | Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 13,80

\*\*\*

*Ungarisches Cordon Bleu vom Schwein*  
*geräucherte Paprikawurst (füstölt Kolbasz)*  
*geräucherter Bergkäse (füstölt sajt) | rote Zwiebeln | Knoblauch |*  
*Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>



€ 13,80

\*\*\*



*Österreichisches Cordon Bleu vom Schwein*  
*Schinkenspeck | Bergkäse | Mohnpanade*  
*Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>

€ 13,80

\*\*\*

*Polnisches Cordon Bleu vom Schwein*  
*ger. Krakauer | Rolanda Gizycka Käse |*  
*Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat* <sup>A, C, G, L, 2, 9</sup>



€ 13,80

\*\*\*



*Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein*  
*in Butterschmalz gebraten | Bärlauch | gekochter Schinken | Bergkäse | Frischkäse*  
*Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat* <sup>A, C, G</sup>

€ 14,00

\*\*\*

## ***Aus der Wurst Küche***

\*\*\*

*Stadtwurst mit Sauerkraut und Brot*

*Hausgemachte Stadtwurst | Sauerkraut | Schwarzbrot*<sup>A, L, 2, 9</sup>

€ 9,50

\*\*\*

*Frische Leberwürste*

*hausgemachte Leberwürste | Sauerkraut*<sup>L</sup>

€ 9,00

\*\*\*

*3 Bratwürste auf Sauerkraut*<sup>G, O</sup> *mit Schwarzbrot*<sup>A, G</sup> *oder*  
*hausgemachtem Kartoffelsalat*<sup>L, M, O</sup> *& fränkische Liebe*<sup>M, O</sup>

€ 8,70

\*\*\*

*2 Bratwürste auf Sauerkraut*<sup>G, O</sup> *mit Schwarzbrot*<sup>A, G</sup> *oder*  
*hausgemachtem Kartoffelsalat*<sup>L, M, O</sup> *& fränkische Liebe*<sup>M, O</sup>

€ 7,70

\*\*\*

*3 Sauere Zipfel im Sud serviert und frisches Bauernbrot*<sup>A, G, L</sup>

€ 8,70

\*\*\*

*2 Sauere Zipfel im Sud serviert und frisches Bauernbrot*<sup>A, G, L</sup>

€ 7,70

\*\*\*

## ***Kinder Gerichte***

\*\*\*

*Kleine Portion Wiener Schnitzel vom Schwein*  
*dazu Pommes oder Kartoffelsalat*<sup>A, C, G</sup>

€ 7,80

\*\*\*

*Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise*<sup>L, G</sup>

€ 3,50

\*\*\*

*kleinen Portion Schweinebraten mit Kartoffelkloß*<sup>A, G, L, O</sup>

€ 7,80

\*\*\*

*Kartoffelkloß oder Spätzle mit Soße*<sup>A, G, L, O</sup>

€ 3,80

\*\*\*

# Vesper Zeit & Kalte Küche

\*\*\*

Portion kalter Schweinebraten  
Essiggurken | Meerrettich | Frischem Bauernbrot <sup>A, G, L, O</sup>  
€ 8,50

\*\*\*

Fränkisches Bratwurstgehäck  
Paprika | Zwiebel | Frisches Bauernbrot <sup>A, G</sup>  
€ 4,00

\*\*\*

Obatzda  
Obatzda mit Weißbier | Zwiebel | Frisches Bauernbrot <sup>A, G,</sup>  
€ 6,50

\*\*\*

Hausmacher Stadtwurst <sup>2</sup>, Fleischsülze oder Preßsack <sup>2</sup>  
Essiggurke | Frisches Bauernbrot <sup>A, L, 2, 9</sup>  
€ 6,50

\*\*\*

Halb und Halb mit Musik  
Stadtwurst | Preßsack | Essiggurke | Frisches Bauernbrot <sup>A, L, 2, 9,</sup>  
€ 7,00

\*\*\*

Brotzeitplatte Classic *nur abends und Sonntag*  
versch. Wurstsorten | versch. Schinken | Butter | Brot <sup>A, G, L, M, 2, 9</sup>  
10,00€

\*\*\*

Stadtwurst, Fleischsülze oder Preßsack  
mit Musik | Frisches Bauernbrot <sup>A, G, 2, 9</sup>  
€ 7,00

\*\*\*

Brotzeitplatte „Gourmet“ *nur abends und Sonntag*  
versch. Wurstsorten <sup>2</sup> | versch. Schinken <sup>2</sup> | versch. Käsesorten | Butter | Brot <sup>A, G, L, M, 2, 9</sup>  
€ 11,00

\*\*\*

Leberkäs mit Ei  
Leberkäse | Spiegelei | Kartoffelsalat <sup>A, C, L, 2, 9</sup>  
€ 7,00

Strammer Max  
Brot | gekochter Schinken | Spiegelei <sup>A, C, O, 2, 9</sup>  
€ 7,00

## ***Dessert – Nachspeisen***

\*\*\*

*Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne*<sup>C, G</sup>

€ 5,50

\*\*\*

*Bourbon Vanille Eis  
mit hausgemachten Amarenakirschen  
aus eigenem Anbau und eigener Herstellung  
oder heißen Himbeeren*<sup>C, G</sup>

€ 6,50

\*\*\*

*Kaiserschmarn mit Vanilleeis oder Apfelmus  
hausgemachter Kaiserschmarn | Vanilleeis / Apfelmus*<sup>A, C, G</sup>

€ 6,50

\*\*\*

## ***Warme Getränke***

\*\*\*

*Tee, versch. Sorten  
Pfefferminze, Kamille, Früchte, etc. Glas*

2,50

\*\*\*

*Kaffee, große Tasse*<sup>4</sup>

€ 3,10

\*\*\*

*Milchkaffee, große Tasse*<sup>G, 4</sup>

€ 3,30

\*\*\*

*Espresso Tasse*<sup>4</sup>

€ 2,50

\*\*\*

*Doppio (doppelter Espresso) Tasse*<sup>4</sup>

€ 4,00

\*\*\*

*Cappuccino, große Tasse*<sup>G, 4</sup>

€ 3,70

\*\*\*

*Heiße Schokolade mit Sahne große Tasse*<sup>G</sup>

€ 3,00

## Getränke

\*\*\*

### Bier

\*\*\*

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

\*\*\*

### Antialkoholische Getränke

\*\*\*

Mirinda <sup>(1, 3)</sup> Seven-Up, Pepsi Cola <sup>(1, 3, 4)</sup>		
Schwip-Schwapp <sup>(1, 3, 4)</sup> 0,2 l / 0,4 l.....	2,60 €	3,20 €
Coca – Cola „Light“ <sup>(1, 3, 4, 5, 6)</sup> 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 Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Bachus – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,60 €	2,50 €
2022er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Müller-Thurgau – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,40 €	2,40 €
2020er Thüingersheimer Johannisberg <sup>7</sup> Riesling Kabinett – feinherb – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	5,30 €	2,90 €
2020er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Rivaner – trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,30 €	2,40 €
2021er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Silvaner – feinherb – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,80 €	2,60 €
2019er Thüingersheimer Johannisberg <sup>7</sup> Silvaner Kabinett – trocken – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	5,10 €	2,70 €
2021er Thüingersheimer Johannisberg <sup>7</sup> Sauvignon Blanc Kabinett – trocken – Prädikatswein 0,25 / 0,1 l.....	7,50 €	4,00 €

\*\*\*

## Rot- und Rosewein

2020er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Portugieser – trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	5,10 €	2,80 €
2020er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Merlot - trocken – Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	6,00 €	3,10 €
2015er Thüingersheimer Rotling Qualitätswein 0,25 / 0,1 l.....	4,40 €	2,50 €
2018er Thüingersheimer Ravensburg <sup>7</sup> Portugieser Weißherbst – feinherb - .....	4,90 €	2,60 €

\*\*\*

## Weinschorle

Frankenweinschorle <sup>7</sup> 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 €	Ramazzotti 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