

GASTHAUS ZUR LINDE
BINSWANGEN

Die Wochenkarte vom 30.07. bis 6.08.2026

Unsere leichte Sommerküche

Suppe:

Flädlesuppe

Kräftige Rinderbrühe mit den feinen Pfannkuchenstreifen und frischen Schnittlauch 5,50

Fleischlos Glücklich:



Pasta mit hausgemachtem Kräuterpesto

vorweg einen kleinen gemischten Salat 15,-

Feines vom Fisch:

Gebratene **Forellenfilets** auf frisch gezupftem Blattsalat
verfeinert mit Chimichurri (pikantes Kräuterdressing) dazu hausgemachte Kräuterbutter
und Kartoffelrösti 17,-

Als Hauptgericht:

Ofenfrische Kalbsfleischpflanzerl

auf Champignonrahmsauce dazu Spätzle 17,-

Kalbfleisch vom Hof
Müller aus Tiefenbach

Zur Brotzeit:

Hausgemachte Bratensulz mit Bratkartoffeln 14,-

Sonntag frisch aus dem Ofen:

Schweinebraten mit rescher Kruste

dazu Kartoffelknödel und Blaukraut 17,-

**Für unsere Senioren auch als kleine Portion erhältlich 2,-€ Preisnachlass.*

Tagesgerichte nur so lange der Vorrat reicht! Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Dienstag und Mittwoch Ruhetag