



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 **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,-

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,-

Rindersteak mit hausgemachter **Kräuterbutter** dazu **Pommes**
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,-

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
Glas Tee 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: (.) mit Farbstoff 9) koffeinhaltig (0) chininhaltig (1) mit Süßungsmittel (2) enthält eine Phenylalaninquelle (3) gewachst (4) 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		
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.	3,80
Saftschorle	groß 0,5 l.	5,-
Saftschorle	klein 0,2 l.	3,60

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:

Teutsch 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 Jahreszeitenkräftig-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 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 / 0,25l 6,-

Offener Rotweine:

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