

Menü

Zweierlei hausgemachter Hummus
mit Roter Bete aus dem Salzteig,
Wildkräutersalat und Ziegenkäse



Rinderroulade vom Naturpark
mit Burgundersauce,
Rotkraut und Kartoffelpüree

oder

Feines Kürbisrisotto
mit Kernen, Öl und Parmesan
und einer Flädle-Brennnesselroulade
inmitten von buntem Gemüse



Zwetschgenröster
mit Walnusseis

3 Gang Fleisch Menü 47,00
3 Gang Veggi Menü 42,00

Nur Vorspeise: 13,90
Nur Hauptgang Fleisch: 26,90
Nur Hauptgang Veggie: 23,90
Nur Dessert: 7,90

Bei uns im Gasthaus Linde schätzen wir nicht nur die traditionelle Küche, sondern auch die natürlichen Zutaten, die unsere Gerichte so einzigartig machen.

Unser Menü ist eine Hommage an die langjährige Geschichte und die kulinarischen Traditionen unseres Familienbetriebs.

Von herzhaften Vorspeisen, die nach alten Familienrezepten zubereitet werden, über köstliche Hauptgerichte mit regionalen Fleisch- und kreativen Dessertvariationen.

Jedes Gericht ist von höchster Qualität und spiegelt die Liebe und Hingabe wider, die in unserer Küche steckt.

Viel Freude beim Genießen!

Die Philosophie unseres Hauses

Natur erleben und mit Freude genießen, Lebensmittel achten und schätzen,
esse was zur Jahreszeit passt, schätze was deine Region dir gibt,
achte auf eine frische und einfache Küche,
speise in Dankbarkeit mit deinen Freunden,
mach dir bewusst wie wertvoll dein Essen für dich ist,
sei ehrlich zu dir und zu deinem Essen

Unsere regionalen Vorspeisen

Herzhafte Fleischbrühe mit Flädle	6,90 
Mundelfinger Kürbissuppe mit Öl und Kernen	7,90 
Gemischter Salat	5,90 

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel "Wiener Art" paniert mit Pommes Frites und kleinem Salat	19,90 
Rahmschnitzel „natur“ von der Pute mit einer Champignon-Rahmsauce und Spätzle und kleinem Salat	24,90 
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	26,90 
-ohne Gemüse mit Salat	29,90 
„Lindenpfännle“: Schweinefilet mit Gemüse, Kräuter-Pilz-Rahmsauce, Kroketten Röstzwiebeln und Speck	29,90 
Badischer Zwiebelrostbraten vom Naturparkrind mit hausgemachten Röstzwiebeln und Pommes Frites	33,90 

Alle mit dem  gekennzeichneten Gerichte sind Naturparkgerichte:
Im Naturpark Südschwarzwald haben sich Hoteliers und Gastronomen zusammengeschlossen, um ihren Gästen das fantastische Naturerlebnis unserer Region quasi auf dem Teller präsentieren zu können. Ein Naturparkwirt bietet mindestens drei regionale Hauptgerichte ganzjährig an. Regional bedeutet, dass die Hauptzutaten für die Gerichte aus dem Naturpark stammen.

Unser Lieblingessen

Bunte Sommer-Salatplatte und hausgemachtes Bauernbrot
- mit gegrilltem Putensteak und Kräuterbutter

14,90 
+4,90 

Schwarzwälder Pfeffertöpfe (geschmorte Schweinebäckle in Pfeffersauce)
mit hausgemachten Spätzle

24,90 

Vegetarisch:

Herbstgemüse-Curry aus dem Wok mit viel Gemüse, Süsskartoffel, Kürbis
Schwarzwald Miso Kichererbsen, Linsen Ingwer und Kokos dazu Basmatireis

22,90

Feines Kürbisrisotto mit Kernen, Öl und Parmesan und einer Flädle-Brennnesselroulade
inmitten von buntem Gemüse

23,80

Wild aus heimischer Jagd:

Rehragout mit, Preiselbeer-Birne, Spätzle und Rotkraut

29,90 

Medaillons vom Reh

mit Preiselbeer Birne, Spätzle und Rotkraut

35,90 

Dessert:

Hausgemachtes Creme brûlée

mit Erdbeersorbet und frischen Beeren

8,90 

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisaufschlägen kommen kann!
Je nach Beilage 2,00 €, Saucen Extra 1,50 €

Unser „Lieblingessen“ vereint das Beste aus unser Traditionsküche.

Bei uns im Gasthaus Linde schätzen wir nicht nur die traditionelle Küche, sondern auch die natürlichen Zutaten, die unsere Gerichte so einzigartig machen. Unsere Gerichte sind eine Hommage an die langjährige Geschichte und die kulinarischen Traditionen unseres Familienbetriebs.