



VORSPEISEN



Feldsalat

mit Speck, Kracherle

9,50 €

Linsensalat

Aprikose, Rucola, körniger Frischkäse,
krosse Petersilie

14,50 €

Münstertäler Forellentatar

(handgeschnitten)

Gurke, Ananas, Ingwer, Sojasauce, grüner Meerrettich

22 €

SUPPEN



Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Flädle, Fleisch, Gemüse

8,50 €

Hokkaido-Kürbissuppe

Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Kracherle

9 €

Sprechen Sie uns gerne auf Allergene an, wir reichen Ihnen unsere separate Liste





HAUPTKARTE

Gebratene Blut, und Leberwurst

Meerrettichsauce, Rahmsauerkraut, Kartoffelstampf

24 €

Geschnetzelte Kalbsnierenchen

Senfsaatsauce, Nudeln

28 €

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet

Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle

29 €

Heimisches Rehragout in Burgundersauce

gebratener Rosenkohl,
Preiselbeeren, Wildkräuter-Gnocchi

31 €



Vegan

gebratenes Gemüse im Reisblatt, Pilze, Dip süß-sauer, Sesamkartoffeln

24 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli, Rahm-Lauch, Röstzwiebel

24 €

Kleine Portionen auf Anfrage-der Preis reduziert sich um 4 €





DESSERT



Schwarzwaldtraum

Vanille-, und Schokoladeneis, Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne
9 €

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

mit original Schwarzwälder Kirschwasser
8,50 €

Espresso mit Vanille-Hofeis

5,80 €

Unsere kleinen Verführungen

jeweils 6 €

1 Kugel Himbeersorbet mit Himbeergeist
oder

1 Kugel hausgemachtes Birnensorbet mit Williams

Topfencreme im „Gläsle“

Aprikose, Vanille, Krokant
6,50 €

Linden-Versucherle

Creme brûlée
Zitronengras, Rosamrin, Vanille
6,50 €

Käse Duett vom Glocknerhof aus dem Münstertal

Feigensenf, Cracker
12,50 €

Dessertwein

Gewürztraminer edelsüß vom Weingut Herbst
0,1 l Glas 8 €

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite.

