



# 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 Kalbsnierchen**

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



## Schwarzwaldbraum

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, Rosmarin, Vanille  
6,50 €

## Käse Duett vom Glocknerhof aus dem Münstertal

Feigensenf, Cracker  
12,50 €

## Dessertwein

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

Alle Weine & Sekt enthalten Sulfite.

