



LINDEN-MENÜ



Forellen-Safran-Cremesuppe

Pernod, frische Kräuter

Gepökelte Schweinekopfbäckle

Senfsauce,
Rahmsauerkraut, Speck,
hausgemachte Schupfnudeln

Glühweinsorbet

Zwergorangen, hausgemachtes Wintergebäck

39 € pro Person

gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 9,50 €, Hauptgang 26 €, Dessert 9,50 €



WEINEMPFEHLUNG

Rotwein Regent Gutsabfüllung trocken

ausgezeichnet als Winzertalent des Jahres 2016
Weingut Kiefer & Seufert

0,1 l Glas 5,50 €
0,75 l Flasche 33 €

Alle Weine & Sekt enthalten Sulfite





VORSPEISEN



Feldsalat

mit Speck, Kracherle
9,50 €

Linsensalat

Orange, 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 €

Wildcremesuppe

Gin-Sahne, Kracherle
9,50 €

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





HAUPTKARTE

Grünkohl & Pinkel Tradition

Grünkohl, Pinkel-, und Kochwurst, Senf, Salzkartoffeln

26 €

*ohne Pinkelwurst 22 €

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet

Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle

29 €

Scheiben von der Kalbsleber

Balsamico, geschmorte Äpfel, Zwiebeln,

Speck, Salbei, Kartoffelstampf

29 €

Heimisches Rehragout in Burgundersauce

gebratener Rosenkohl, Preiselbeer-Risotto

31 €

Rinderrücken vom Weiderind

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,

gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln

35 €



Vegan

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

24 €

Vegetarisch

hausgemachte Maronenravioli, Kürbisragout, 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“

Apfel, Vanille, Krokant
6,50 €

Linden-Versucherle

Lebkuchen Creme brûlée
Zimt, Sternanis
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.

