



LINDEN-MENÜ



Gegrillte Wassermelone

Schwarzwälder Rohschinken,
Feta, Rucola,
grüner Meerrettich

Heimisches Rehragout

in Burgundersauce,
Kohlrabi, Kirsche, Wildkräutersalat,
Petersilien-Gnocchi

Himbeermoussetörtchen

Passionsfrucht, Krokant, Honighippe,
weiße Schokolade

52 € pro Person

Menügänge gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 15 €, Hauptgang 31 €, Dessert 9,50 €





VORSPEISEN



Bunter Salat

mit Paprika, Karotte, Gurke, geröstete Kerne
8,50 €

Sülze vom Ochsenschwanz

Meerrettich-Humus, Rucola, Zucchini, Johannisbeere
15 €

Linsensalat

Aprikose, Frischkäse, krosse Petersilie
15 €

Frische Pfifferlinge in Rahm

Semmelknödel, Röstzwiebel
16,50 €

Münstertäler Forellentatar

(handgeschnitten)
Gurke, Ananas, Ingwer, Sojasauce, grüner Meerrettich
22 €

SUPPEN



Rinderkraftbrühe

Flädle, Fleisch, Gemüse
8,50 €

Pfifferlingcremesuppe

frische Kräuter, Kracherle
11 €

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





HAUPTKARTE



Scheiben von der Kalbsleber

Balsamico, geschmorte Äpfel, Zwiebeln, Speck, Salbei, Kartoffelstampf
29 €

Paniertes Kotelett vom Schwein

Kapern-Dip, Bohnensalat, Zitrone, Pommes frites
25 €

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet
Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle
29 €

Geräucherte Entenbrust & gegrillte Garnele

Sesamsauce, Estragon, Chili, Tomate, Radicchio, Brioche
33 €

Rinderrücken vom Weiderind

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,
gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln
35 €



Vegetarisch

Frische, gebratene Pfifferlinge
Kräuter-Rührei, Brägele
26 €

Vegan

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

Eisküsschen

kleiner Eiskaffee, Vanille-Hofeis, Sahne
6,50 €

Kleine Verführungen jeweils 6 €

- 1 Kugel hausgemachtes Himbeersorbet mit Himbeergeist
oder
- 1 Kugel hausgemachtes Birnensorbet mit Williams

Topfencreme im Gläsle

Aprikose, Vanille, Krokant
6,50 €

Versucherle

Schokoladen Crème brûlée
6,50 €

Käse Duett Glocknerhof/ Münstertal, Feigensenf, Cracker
12,50 €

