



# LINDEN-MENÜ



## **Lachstatar**

(handgeschnitten)

gerösteter Sesam, Fenchel, Honig-Senf-Dip

## **Rosa gebratenes Lammkarree**

Rosmarin-Jus,  
wilder Broccoli, Ratatouille,  
Kartoffel-Gnocchi

## **Nuss-Nougat-Parfait**

Himbeer-Quarkmousse, Honighippe

59 €





# 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 €

