

# *Gasthaus zur Linde*

*Ein herzliches Willkommen in unseren  
ca. 300 Jahre alten Gemäuern.*

*Wir begrüßen Sie  
mit einem schwäbischen*

*„Grüß Gottle, wie goah't's!“*

*Unser Anliegen ist es, eine Gastlichkeit  
wie in alten Zeiten zu pflegen.*

*Großmutter's Rezepte und die Wahl ihrer Zutaten  
haben den Weg in unsere Töpfe gefunden.*

*Jedes scheinbar noch so „einfache Essen“  
wird mit viel Liebe und Sorgfalt*

*in unserer Küche zu etwas Besonderem verarbeitet.*

*Dazu braucht es auch ein bißchen Zeit -  
die Sie bei uns gemütlich verbringen können,*

*denn . . .*

*„A warme Stub, a guats Viertele,  
ebbes rechts zom essa ond nedde Leut' -  
s'gibt halt nix Bessers wie ebbes Guats!“*

## *Vorspeisen*

<i>Fein geschnittener Schwarzwurstsalat mit Rotweinessig mariniert, dazu Bauernbrot</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Feine Sülze vom Tafelspitz auf einer Dill-Senfsoße an Blattsalat</i>	<i>11,20 €</i>
<i>Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelsalat mit Meerrettich verfeinert</i>	<i>11,50 €</i>

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten. Maultäschle</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Kuttelsuppe mit Lemberger verfeinert</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Suppe von frischen Tomaten mit Sahne verfeinert und Pesto</i>	<i>6,70 €</i>

## *Salate*

<i>Kartoffelsalat nach „Omas“ Rezeptur</i>	<i>6,80€</i>
<i>Kartoffel-Blattsalat</i>	<i>6,80€</i>

## *Klassiker...*

### *Hausgemachte Maultaschen*

#### *als Vorspeise*

*Maultäschle auf Kartoffelsalat mit Zwiebelschmelze* 7,50 €

*Maultäschle auf Riesling-Sahnekraut mit feinen Kräutern* 7,50 €

*Maultäschle auf Sahnelinsen in Himbeeressig* 7,50 €

#### *als Hauptgang*

*in Ei gebacken* 13,30 €

*auf Sahnelinsen mit Himbeeressig verfeinert* 13,30 €

*auf Sahneseuerkraut* 13,30 €

*Zum Maultaschenhauptgang servieren wir einen Kartoffel – Blattsalat.*

## *Willkommen in der Region Stuttgart...*

### *Altschwäbisches*

<i>2 Kräuterbratwürste mit Röstzwiebeln (eigene Rezeptur) und Kartoffel – Blattsalat</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Unsere „2“: Maultäschle und Fleischküchle, dazu gemischter Salat</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Tellerschnitzel mit Kartoffel-Blattsalat</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Schnitzel paniert mit Handspätzle, Soße und Kartoffelsalat</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Saure Kutteln in Lembergersoße mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Linsentöpfele mit Saiten und Speck, dazu Handspätzle</i>	<i>15,50 €</i>

## *Immer wieder lecker...*

<i>Kalbsnierle in Butter gebraten, mit einer Rotweinessig-Soße verfeinert, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit feinem Marktgemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Ochsenschwanzragout ausgelöst in einer kräftigen Lembergersoße und Handspätzle</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Rostbraten „Zipfele“ in einer Pfeffersahnesoße, dazu Handspätzle</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Handspätzle oder Bratkartoffeln</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Rieslingrahmsoße mit Pilzen dazu Handspätzle und gemischter Salat</i>	<i>21,50 €</i>

## *Dessert...*

<i>Ofenschlupfer vom Hefezopf an Vanillesoße und Eis</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gebäckene Apfelscheiben mit Zucker und Zimt, dazu Vanillesoße und Eis</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Fruchtsalat mit Sekt übergossen, dazu ein Zitronensorbet</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Topfenstrudel an gesüßten Sauerkirschen mit Eis</i>	<i>11,00 €</i>