

Vorspeisen und Salate

Rinderbrühe mit Grießklöschen 4,80 €
serviert im Löwentöpfele (a,b,f)

Tomatensuppe mit Sahne und Gin 4,60 €
serviert im Löwentöpfele (d)

Bunter Salatteller mit Radieschen, Kirschtomaten und Kartoffelsalat,
dazu (d,f,g,3)

- *rosa gebratene Roastbeef Streifen* 14,80 €

- *Thunfisch und Zwiebeln* 12,80 €

- *gebratenen Maultaschen (a,b)* 12,80 €

„*Beilagensalat*“ 3,50 €

Bunter Salatteller mit Radieschen und Kirschtomaten

Hauptgerichte

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten **

- mit Spätzle oder Bratkartoffeln (a,b,d,f,h) 20,80 €
- mit Käserahmspätzle (a,b,d,f,h) 22,80 €

Sauerbraten mit Semmelknödel und Preiselbeeren (a,b,d,f,h) 16,80 €

Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle dazu Preiselbeerbirne (a,b,f,h) 16,80 €

Käserahmspätzle mit Schmorzwiebeln (a,b,d) 8,60 €*

*Rumpsteak mit Gorgonzola überbacken an Salat * (d,f,g,3) 19,80 €*

*Schnitzel „Wiener Art“ **

mit Spätzle (a,b) 13,80 €

*Rote Beete -Maultaschen *(a,i,e,k,3)*

an Feldsalat und gerösteten Kernen (Vegan) 14,80 €

*Gerichte mit * können Sie auch als kleine Portion bestellen,
es werden dann 25 % abgezogen.*

Gasthaus
Lindenhof

Kleine Schwäbische
Spezialitäten serviert im Töpfle

<i>Maultasche Schmorzwiebeln (a,b,d,g)</i>	4,80 €
<i>Schwäbische Kutteln (a,f,g,1,3,4)</i>	5,20 €
<i>Hausgemachte Linsen mit Saiten (f)</i>	4,20 €
<i>Käserahmspätzle mit Schmorzwiebeln (a,b,d)</i>	3,40 €
<i>Saure Nierle (a,f,g,1,3,4)</i>	5,20 €
<i>Schupfnudeln mit Sauerkraut (a,b,3)</i>	3,10 €
<i>Schupfnudeln mit Speck und Sauerkraut (a,b,3)</i>	3,60 €
<i>Pfifferlinge in Rahm oder Butter (d)</i>	4,80 €
<i>Bratkartoffeln</i>	2,80 €
<i>Semmelknödel (a,b,d)</i>	2,90 €
<i>Spätzle (a,b,d)</i>	2,10 €
<i>Kürbis-Linsensalat (3)</i>	2,80 €

Gasthaus
Lindenhof

Vesperzeit im Lindenhof

<i>Wurstsalat mit Emmentaler (3,9,d,g,f) *</i>	7,80 €
<i>Wurstsalat mit Schwarzwurst (3,9,g,f) *</i>	7,80 €
<i>Wurstsalat mit Käse und Schwarzwurst (d,g,f,3,4,9)*</i>	8,20 €
<i>Tellerschnitzel mit Kartoffelsalat (a,b,g,f)</i>	10,80 €
<i>Sauer eingelegter Limburger mit Zwiebeln und Brot (a,d,g,3)</i>	5,20 €

Gasthaus
Lindenhof

Getränkekarte

<i>Teinacher Mineralwasser medium</i>	0,33l 2,50 €
	0,75l 4,90 €
<i>Teinacher Mineralwasser naturell</i>	0,5l 4,00 €
<i>Burkhardt Spritzer</i>	0,33l 2,90 €
<i>Holunder, Citrus-Ingwer, Rhabarber, Maracuja</i>	
<i>Zwiefalter Alb-Schorle</i>	0,33l 2,90 €
<i>Apfelschorle naturtrüb, Apfel-Johannisbeerschorle</i>	
<i>Coca-Cola^{1,10}, Fanta^{1,3,8}, Sprite,</i>	0,33l 2,90 €
<i>Mezzo Mix^{1,10}, Coca-Cola light^{1,8,10}</i>	

Gasthaus
Lindenhof



<i>Hefeweizen vom Fass 0,3l/0,5l</i>	2,90€/3,60€
<i>Original vom Fass 0,3l/0,5l</i>	2,90€/3,60€
<i>Kristallweizen 0,5l</i>	3,60€
<i>Bräumeisterpils 0,33l</i>	3,20€
<i>Hefeweizen alkoholfrei 0,5l</i>	3,60€
<i>Schäfleshimmel 0,33l</i>	3,20€
<i>Ulrichsbier 0,33l</i>	3,20€
<i>Radler alkoholfrei/Naturtrüb 0,33l</i>	3,20€
<i>Pils alkoholfrei/Naturtrüb 0,33l</i>	3,20€
<i>Radler 0,3l/0,5l</i>	2,80€/3,40€
<i>Heferadler 0,3l/0,5l</i>	2,80€/3,40€

Aufgrund Preiserhöhungen der Brauerei sind wir gezwungen die Preise zu erhöhen.

Gasthaus
Lindenhof

Weinkarte

Weißweine

<i>Riesling</i> <i>Heilbronner Staufenberg, trocken</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,50€/5,20€</i>
<i>Grauburgunder</i> <i>Heilbronner Stiftsberg, trocken</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,50€/5,20€</i>
<i>Malvasia del Salento</i> <i>Italien/Apulien, trocken, feine Nuancen</i> <i>von Honig, Früchte und Vanille</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,90 €/6,80€</i>

Roséweine

<i>Mirador de Navajas</i> <i>Spanien, trocken, leichte Säure, fruchtige Note</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,60€/6,40€</i>
<i>Lemberger Weißherbst</i> <i>Heilbronner Staufenberg, halbtrocken</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,20€/4,80€</i>

Rotweine

<i>Trollinger</i> <i>Heilbronner Stiftsberg, trocken</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,50€/5,20€</i>
<i>Primitivo del Salento</i> <i>Italien/Apulien, trocken, samtige Tanninen</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,90€/6,80€</i>
<i>Mirador de Navajas</i> <i>Spanien, trocken, kräftig und fruchtig</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,60€/6,40€</i>
<i>Beauvignac, Syrah</i> <i>Südfrankreich, Côtes de Thau, trocken</i>	<i>0,1l/0,25l</i>	<i>3,20€/5,80€</i>

Gasthaus
Lindenhof

Empfehlung

*Papale, Primitivo di Manduria IGP 2017
Italien/Apulien, trocken*

28,90€/Flasche

Ein Rotwein höchster Qualität. Papst Benedikt XIII. schwärmte begeistert von diesem besonderen, perfekt gemachten Primitivo. Tolle Struktur, ein reiches Bouquet und ein geschmeidiges und sanftes Gefühl am Gaumen.

Gasthaus
Lindenhof

Spirituosen

Lenninger Williams Birne 40% 2cl 2,80€

Lenninger Apfel-Birnen Brand 40% 2cl 2,50€

Ramazotti 30% 4cl 3,50€

Jägermeister 35% 2cl 2,50€

Talisker „Storm“ 4cl 6,80€
Schottland, Whisky, stark getorft,
Rauch und Pfeffernote 45,8%

Deanston 12 Years 4cl 8,50€

Schottland, Highlands, Cremig-süßer
Geschmack mit Anklängen von Früchten, Malz,
Honig, Gewürzen und Vanille 46,3%

Oban Distillers Edition 4cl 12,80€

Single Malt Whisky
Schottland zweite Reifung
im andalusischen Montilla-Weinfass.
Aromen von Malz, Kaffee, Eichenholz, Biskuit 43%

Gasthaus
Lindenhof

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee*</i>	2,40 €
<i>große Tasse Kaffee*</i>	3,90 €
<i>Espresso*</i>	1,90 €
<i>doppelter Espresso*</i>	3,20 €
<i>Cappuccino*</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee*</i>	3,20 €
<i>Latte Macchiato*</i>	3,40 €
<i>Espresso Macchiato*</i>	2,10 €
<i>Koffeinfreier Kaffee</i>	2,40 €

** Kaffee enthält Koffein*

Gasthaus
Lindenhof

Allergene:

(a) Gluten & Glutenthaltiges Getreide (b) Ei (c) Erdnüsse (d) Milch/Lactose (e) Schalenfrüchte

(f) Sellerie (g) Senf (h) Sulphite (i) Soja (j) Weichtiere (k) Sesamsamen (l) Krebstiere (m) Fisch

(n) Lupine

Zusatzstoffe:

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4)

Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) Süßungsmittel (9) Phosphat (10) koffeinhaltig

(11) chininhaltig (12) taurinhaltig

Gasthaus
Lindenhof