UNSERE SPEISEKARTE

Änderungen vorbehalten

KÜRBISZEIT



Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl	6.80
Kürbis-Gemüse und bunte Rüben im Ofen gegart an eigener Tunke und Basmatireis	14.80
Kürbis-Ravioli in Kürbis-Kokos-Creme mit Parmesan und Kürbiskern-Öl	14,80

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

SUPPEN

. . . ein guter Start aus der Suppenküche

Wertschätzung
in Euro

Hausgemachte Ochsenkraftbrühe mit Kräuterflädle	6.80
Hausgemachte Ochsenkraftbrühe mit Brätknödel und frischem Schnittlauch	6.80
Käserahmsuppe vom Allgäuer Bergkäse mit gerösteten Brotwürfeln	6.80

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

SALATE

. . . frisch und knackig aus der Region!

Gemischter Salat		
nach Art des Hauses	klein	6.80
mit weißem Balsamico-Dressing	groß	10.80
Farmer-Salat		
Salatvariation mit gebratenen		
Hähnchenbruststreifen und Mais, dazu Weißbrot		15.80
Chèvre-Salat		
Salatvariation mit gebackenem Ziegenkäse		
und Feigensenf, dazu Weißbrot		17.80
Chef-Salat		
Salatvariation mit gebratenen Streifen vom		
Schweinefilet und Champignons, dazu Weißbrot		18.80
Salat Mexico		
Salatvariation mit gebratenen Streifen vom		
Roastbeef mit Paprika und Mais, dazu Weißbrot		18.80

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

VOM RIND

- Allgäuer Jungbulle

Wertschätzung in Euro

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	29.80
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffelspalten	26.80

VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	18.80
Holzfällersteak vom Schwein mit Speckscheibe und Grillwürstchen, Barbecue-Soße und Pommes frites	18.80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	21.80
Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	22.80

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

VOM FISCH

Wertschätzung in Euro

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 22.80

VOM WILD

Hirschragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
und hausgemachten Semmelknödel 22.80

VEGETARISCH

Ofenkartoffel
mit Sauerrahm-Dip
und Ratatouille-Gemüse 14.80

Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und gemischtem Salat 14.80

Unser Spätzle-Reinheitsgebot:
Mehl von der Dinkelmühle Graf in Tannheim,
Eier aus Zell und Illerbachen, Salz – sonst nichts!

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

DESSERT

. . . ein süsser Abschluss . . .

Gemischtes Eis mit Sahne	6.80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7.80
Blonder Engel Prosecco und Orangensaft mit Vanilleeis	7.80
Zitronensorbet mit Prosecco	7.80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7.80
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	7.50

Für unsere kleinen Gäste:

Die Eisbiene -zwei Kugeln Eis, Schokosoße und Smarties	4.50

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

KINDERKARTE

Die Kinder von heute sind die Gäste von morgen!

Winnie Puuh
Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6.80

Ferkel
Portion Pommes mit Ketchup 4.80

I-aah
Portion Spätzle mit Soße 5.50

Heffalump
Kleines Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites 9.50

Tigger
Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle 9.50

Gopher
Chicken Nuggets mit Pommes frites 9.50

. . . und für die Kleinsten

Räuberteller - bestell Dir einen Löffel und einen Teller
und klau bei Mama und Papa 0.00

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION

VESPERKARTE

Ab 17.00 Uhr

	Wertschätzung in Euro
Schweizer Wurstsalat* mit Käse und Brot	11.80
Saurer Käse mit Brot	11.80
Gemischte Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu Weißbrot	12.80
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	9.80
Saure Kutteln mit Brot	9.80
Portion Pommes frites	4.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	11.80
Currywurst* mit Pommes frites	11.50

*mit Phosphat

Zur Linde
GASTHAUS · PENSION