

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Herzlich willkommen in der



Räumlichkeiten

...auch ideal für Ihre Feste und Feiern. In unseren gemütlich eingerichteten Räumen, bietet unser Haus, für Festlichkeiten jeglicher Art, ausreichend Platz für 10 – 80 Personen.

Sommergarten

...wenn Petrus mitspielt haben wir unsere ruhigen und gemütlichen Garten bis 23 Uhr für Sie geöffnet. Auch hier bekommen Sie sämtliche kulinarischen Köstlichkeiten unseres Hauses serviert.

Öffnungszeiten:

Montag ab 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet.

Dienstag – Samstag von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr.

Sonntags geschlossen.

Warme Küche:

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Änderungen vorbehalten!

Küchenannahmeschluss mittags 13.50 Uhr

Küchenannahmeschluss abends 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Ihre Familie A. Grünenwald und Mitarbeiter!

Gasthaus „Zur Linde“
Nellinger Straße 4
70619 Stuttgart-Heumaden

Telefon 0711 / 44 68 81
info@linde-heumaden.de
www.linde-heumaden.de

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Speisekarte

Als Aperitif empfehlen wir

Ein Glas Hausmarke

0,1 L. Glas Hausmarke mit Orangensaft

Ein Glas Hausmarke mit Aperol
oder klarem Pfirsichlikör



„Campari Spezial“ ^{/b/}
Sekt mit Campari und Orangensaft

Campari Soda ^{/b/}
Campari Orange ^{/b/}

Sherry medium oder dry 5 cl

Martini – bianco 5 cl

a = koffeinhaltig
b = mit Farbstoff
c = mit Kohlensäure
d = chininhaltig

e = Beta-Karotin
f = Säureregulator
g = Aroma

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Kinder oder Seniorenteller

Paniertes Schweineschnitzelchen mit Pommes frites
und Ketchup, kleiner Salat (A,C,G,I)

Maultaschen geröstet mit Ei dazu Kartoffelsalat (A,C,I)

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat (A,C,I)

Kleines Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat (A,C,G,I)

1 = mit Phosphat
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Farbstoff
4 = mit Antioxidationsmittel

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Saccharin
7 = mit Sojaöl
8 = Geschmacksverstärker

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Unsere schwäbischen Spezialitäten

3 hausgemachte Maultaschen in herzhafter Rinderkraftbrühe abgeschmelzt mit Butterzwiebelchen und Gemüsewürfeln (A,C,I)

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Zwiebelchen und Butter, dazu gemischter Salatteller (A,C,I)

Hausgemachte Maultaschen mit Ei geröstet serviert mit gemischtem Kartoffel – Gurkensalat (A,C,I)

Käsespätzle geschmelzt mit Zwiebelchen und Butter serviert mit marktfrischem Blattsalat (A,C, G)

1 Paar feine Kalbsbratwürste (1,I) serviert mit Kartoffel-Blattsalat

Terrine saure Kutteln nach Großmutter's Rezept serviert mit Röstkartoffeln (G,I)

Schwabenduett mit zwei Maultaschen und Käsespätzle mit Zwiebelbuttermelze serviert mit Kartoffel-Blattsalat (A,C,G,I)

Rindersaftgulasch serviert mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salatteller (A,C,I)

Zartes Ochsenfleisch in pikanter Meerrettichsauce (A,G,I) serviert mit Röstkartoffeln und marktfrischem Blattsalat

1 = mit Phosphat
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Farbstoff
4 = mit Antioxidationsmittel

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Saccharin
7 = mit Sojaöl
8 = Geschmacksverstärker

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken serviert mit Pommes frites und gemischtem Salatteller (A,C,I)

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons „a la Creme“ am Rieslingrahmsösle serviert mit Kartoffelkroketten (A,G,I)

Allgäuer Käseschnitzel vom Schweinerücken mit Schinken, Tomate und Emmentaler Käse überbacken serviert mit Zwiebelröstkartoffeln (G, I 1+2)

Vom Rind

Rostbraten mit Zwiebeln serviert mit Röstkartoffeln und Salatteller (I)

Rostbraten „Schwäbische Art“ auf Fildersauerkraut mit hausgemachten Eierspätzle und geschmelztes Maultäschle (A,C,G,I)

Rostbraten mit Zwiebeln und Brot (A,I)

Steak vom Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsoße serviert mit Kartoffelkroketten und marktfrischem Blattsalat (A,C,G,I)

„Lindeteller“

serviert mit kleinem Rostbraten mit Zwiebeln, Schweinemedailon an Pilzrahmsoße, gebratene Maultasche und Eierspätzle dazu Blattsalat (A,C,G,I)

Bitte wählen Sie einen Beilagensalat zu Ihren Gerichten.

Gasthaus „Zur Linde“

...Ihre Garantie für guten Geschmack

Vom Kalb

Wiener Schnitzel von der Oberschale mit bunter Salatplatte (A,C,I)

Wiener Schnitzel von der Oberschale serviert mit Pommes frites
und Salatteller (A,C,I)

Kalbsschnitzel in delikater Rieslingrahmsoße serviert
mit hausgemachten Eierspätzle und Salatteller (A,C,G,I)

Cordon Bleu - ein gefülltes Kalbschnitzel mit Schinken und
Emmentaler Käse serviert mit Pommes frites und Salatteller (G,C,I)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rieslingrahmsoße
serviert mit Berner Rösti (A,C,G,I)

Kalbsrahmrostbraten mit Zwiebeln serviert mit Eierspätzle
und Salatteller (A,C,G,I)

Vegetarisches

Gemüsemaultaschen mit Pilzrahmsoße
serviert mit Salatteller (A,C,G,I)

Champignons mit Tomatenwürfeln in Butter sautiert auf einem knusprigen
Rösti mit gehobelten Parmesan serviert mit Salatteller (C,G,I)

1 = mit Phosphat
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Farbstoff
4 = mit Antioxidationsmittel

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Saccharin
7 = mit Sojaöl
8 = Geschmacksverstärker