



LANDGASTHOF ZUR LINDE
SEIT 1609

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, daß Sie sich dazu entschieden haben, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause auszurichten.

Wir hoffen, diese Vorschläge helfen Ihnen bei der Auswahl Ihres **einheitlichen Festmenüs**. Für ganz besondere Anlässe können wir Ihnen gehobene, mehrgängige Menüs anbieten. Auf Anfrage erhalten Sie weitere Menüvorschläge bei Familie Heinzelmann.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen ab folgenden Personenzahlen alleine zur Verfügung: Lindenstube ab 27 Personen, Abtstube ab 37 Personen, Gaststätte ab 45 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen **die Räumlichkeiten bei einer niedrigeren Belegung nicht alleine zur Verfügung stellen können**.

Hunde sind in unserer Gaststätte sowie in den Nebenräumen nicht erlaubt. Bitte machen Sie auch Ihre Gäste darauf aufmerksam.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung (Telefon 07583/2381 oder Telefax 07583/942837, e-mail info@zur-linde-steinhausen.de). Um Ihre Feier in Ruhe besprechen zu können, bitten wir Sie, **einen Termin zur Menübesprechung** zu vereinbaren.

Vorschläge
für einheitliche Menüs 2019

Vorspeisen

Hausgemachtes Räucherfischmousse mit Lachsrose an Salatbouquet	8,60 €
Bunt garnierte Melone mit Schwarzwälder Schinken	6,50 €
Sülze vom Kalbstafelspitz an kleinem Salat mit weißer Balsamicovinaigrette	8,40 €
Quartett vom Geflügel (zweierlei Galantinen, geräucherte Entenbrust, Gänselebermousse)	9,90 €

Suppen

	Cremesuppe der Saison	4,40 €
	Schwäbische Hochzeitssuppe	4,40 €
	Rinderbrühe mit Flädle	4,20 €
	Festtagssuppe	5,00 €
	(Rinderbrühe mit Markklößchen, Steinpilzmaultaschen und gefüllten Flädle)	

Hauptgänge

1	Bunter Salatteller vorweg Schweinemedailon und Hühnerbrüstchen auf Steinpilzsoße mit Gemüse, Spätzle und Krokette	20,70 €
2	Bunter Salatteller vorweg Gefülltes Schweinefilet auf Portweinsöße mit buntem Gemüse umlegt, hausgemachten Spätzle und Krokette	22,00 €
3	Bunter Salat vorweg Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse, Spätzle, Pommes-frites und Krokette	24,90 €
4	Bunter Salatteller vorweg Saftig gebratene Schweinemedailles mit frischen Champignons à la Creme mit buntem Saisongemüse, Kartoffelkracherle und Spätzle	20,10 €
5	Bunter Salat vorweg Rindsroulade mit Bratensöße Gemüse und hausgemachten Spätzle	19,00 €
6	Bunter Salatteller vorweg Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsöße mit buntem Saisongemüse, Spätzle und Krokette	27,70 €

Hauptgänge

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 7 | Bunter Salatteller vorweg
Schweine- und Rinderbraten mit Champignons
Bratensößle, Spätzle, Kroketten, Pommes-frites und Gemüse | 16,70 € |
| 8 | Bunter Salatteller vorweg
Schweine- und Kalbsbraten mit Champignons
feinem Rahmsößle, buntem Marktgemüse,
Spätzle, Kroketten und Pommes-frites | 17,80 € |
| 9 | Bunter Salatteller vorweg
Schweinelendchen (am Stück gebraten) und Rinderbraten mit Champignons
Bratensößle, Saisongemüse, hausgemachte Spätzle,
Kroketten und Pommes-frites | 18,90 € |
| 10 | Bunter Salatteller vorweg
Ganze Kalbshaxe saftig gebraten,
aufgeschnitten auf dem Haxen serviert
mit hausgemachten Spätzle, Rahmsößle
buntem Marktgemüse und Kroketten | 21,20 € |
| 11 | Bunter Salat vorweg
Zarte Rehkeule mit Preiselbeerbirne,
Saisongemüse, Spätzle und Brezgenknödel | 21,90 € |
| 12 | Bunter Marktsalat vorweg
Gefüllte Kalbsbrust und Schweinebraten mit Bratensößle,
Saisongemüse, hausgemachten Spätzle
Kroketten und Pommes-frites | 19,40 € |
| 13 | Bunter Salatteller vorweg
Kalbsbraten und Schweinelendchen (am Stück gebraten),
mit Champignons, feinem Rahmsößle, bunten Gemüseplatten,
Spätzle, Kroketten und Pommes-frites | 20,50 € |

Dessert

Gemischtes Eis	4,70 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,40 €
Früchteeisbecher *	5,20 €
Mini-Viennetta mit Sahne, dazu frische Früchte und Himbeersoße	5,20 €
Crème brûlée mit frischen Früchten	7,00 €
Hausgemachtes Nougatmousse mit frischen Früchten	6,70 €
Joghurtmousse auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten	7,10 €

Weitere saisonale Desserts können Sie aus unserer Dessertkarte entnehmen.

* mit Alkohol

Stand: 17.01.2019

Preise ohne Gewähr.