



# Gasthaus Linde

Herzlich willkommen in unserer Linde,

hier in Flein gibt es unsere Gastwirtschaft schon seit über 100 Jahren. Wir pflegen eine lange Tradition und das spiegelt sich nicht nur im Gastraum,

sondern vor allem auch in unserer Küche wieder.

Spätzle machen wir noch von Hand und selbst – und unser Kartoffelsalat wird jeden Morgen frisch von der Oma gemacht.

Deshalb braten wir den Rostbraten auch mit der Schwarte auf dem Grill.

Die kann man dann zwar nicht mitessen – aber es macht „halt an rechten Geschmack“.

Von unserer Oma ist auch das Rezept für unseren selbstgemachten Eierlikör, den Sie auch bei uns kaufen können. Und nicht nur Eierlikör, sondern insgesamt über 10 verschiedene hausgemachte Liköre und auch hausgemachte Marmeladen finden Sie im Regal im Flur.

Wir bieten Ihnen gerne kostenfreies WLAN im Gastraum an. Der Zugangscode lautet GLWWLGUDUHAXAZEC.

Wir bieten einen Newsletterservice an. So bekommen Sie direkte Informationen zu unserem Mittagstisch und allen Aktionen. Einfach bei der Bedienung Ihre Mailadresse abgeben.

Über Ihre Bewertung bei Google oder Facebook würden wir uns freuen.

Hierzu einfach den Code scannen:





Anno 1903

# Gasthaus Linde

**Lindenprosecco mit geeisten Himbeeren** 0,25 l 4,90 €

**Flädlesuppe** 3,90 €

**Schwäbische Festtagsuppe** 3,90 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** klassisch mit der Schwarte gegrillt

mit Spätzle und Salat 17,90 €

mit Holzofenbrot 13,90 €

**Pfannenschnitzel „Wiener Art“** 11,90 €

mit Pommes und Salat

**Lindentöpfele** 15,90 €

Schweinemedallions mit frischen Rahm-Champignons

dazu Spätzle und Salat 2,3

**Cordon bleu** 13,90 €

mit Pommes und Salat 2,3,4

**saure Nierle** 8,90 €

mit Bratkartoffel

**saure Kutteln** 8,90 €

mit Bratkartoffeln

**geschnetzelte Rinderleber** 8,90 €

mit Bratkartoffeln

**Käs'spätzle** 8,90 €

mit oder ohne Schinkenstreifen, dazu Salat 2,3,4

- Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €-

Eine Speisekarte, in der alle Allergene deklariert sind, erhalten Sie sehr gerne von unserer Bedienung.



*Gasthaus Linde*

## *Vesperkarte*

*Wurstsalat 6,50 €*

*mit Brot <sup>2,5,8</sup>*

*- Rentnerportion 4,70 € -*

*Schweizer Wurstsalat 6,90 €*

*mit Brot <sup>2,5,8</sup>*

*- Rentnerportion 4,90 € -*

*Fleischkäse (kalt) 5,20 €*

*mit Brot <sup>9</sup>*

*Fleischkäse (warm) 6,50 €*

*mit Zwiebel, Brot*

*Romadur mit Essig & Öl und Zwiebel 6,00 €*

*dazu Brot <sup>4,5,9</sup>*

*Rauchfleischbrot <sup>2,9</sup> 5,90 €*

*Käsebrot <sup>2</sup> 4,70 €*

*Rauchfleischplatte <sup>2,9</sup> 7,80 €*

*mit Butter und Brot*



*Gasthaus Linde*

**für unsere kleinen Gäste**

*Biene Maya 7,50 €*

*kleines paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup*

*Die wilden Kerle 6,20 €*

*Hähnchennuggets mit Pommes*

*Kapitän Blaubär 5,90 €*

*Fischstäbchen mit Kartoffelsalat*

*Spätzle mit Soße 2,50 €*

*Pommes mit Ketchup 2,90 €*





# Gasthaus Linde

## Bier

<i>Paulaner Zwickel</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Export</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Paulaner Export</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Paulaner Ur-dunkel</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Paulaner Ur-dunkel</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Fürstenberg Pils</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Paulaner Hefe hell</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Paulaner Hefe hell</i>	<i>vom Faß</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fürstenberg alkoholfrei</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Paulaner Weizen alkoholfrei</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Radler</i>		<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Radler</i>		<i>0,5l</i>	<i>2,90 €</i>

## alkoholfreie Getränke

<i>Fanta</i> <small>1,8</small>		<i>0,2l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fanta</i> <small>1,8</small>		<i>0,4l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Coca Cola</i> <small>1,8</small>		<i>0,2l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca Cola</i> <small>1,8</small>		<i>0,4l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Coca Cola light</i> <small>1,8</small>	<i>-nur in der 0,33l Flasche -</i>		<i>2,60 €</i>
<i>Spezi</i> <small>1,8</small>		<i>0,2l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Spezi</i> <small>1,8</small>		<i>0,4l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Römer Sprudel</i>		<i>0,2l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Römer Sprudel</i>		<i>0,5l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bitter Lemon</i> <small>1,8</small>		<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Bitter Lemon</i> <small>1,8</small>		<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>



# Gasthaus Linde

## Weinkarte

### Haustrunk 0,25l

Landwein weiß	WG Flein	2,80 €
Landwein rot	WG Flein	2,80 €
Weinschorle		2,40 €

### Weißweine 0,25l

Heilbronner Riesling	trocken	QbA	3,30 €
Fleiner Altenberg Riesling		QbA	3,30 €
Fleiner Kirchenweinberg	trocken	QbA	3,30 €
Heilbronner Grauburgunder	trocken	QbA	3,90 €

### Weißherbst 0,25l

Talheimer Schwarzriesling Weißherbst		QbA	3,30 €
--------------------------------------	--	-----	--------

### Rotweine 0,25l

Heilbronner Stiftsberg Trollinger	trocken	QbA	3,30 €
Heilbronner Staufenberg Lemberger	trocken	QbA	3,30 €
Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling-Samtrot		QbA	3,30 €
Fleiner Kirchenweinberg Trollinger-Lemberger		QbA	3,30 €
Fleiner Kirchenweinberg Samtrot-Lemberger		QbA	3,30 €

Alle Weine der Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim und Heilbronn enthalten Sulfite.



# Gasthaus Linde

## Säfte

Wir bieten diverse Säfte an:  
Apfel, Orange, Kirsch und Johannisbeere

Saft pur <sup>1,7,8</sup>	0,2l	2,90 €
Saftschorle <sup>1,7,8</sup>	0,2l	2,30 €
Saftschorle <sup>1,7,8</sup>	0,4l	3,50 €
Apfelsaftschorle <sup>1,7,8</sup>	0,2l	2,20 €
Apfelsaftschorle <sup>1,7,8</sup>	0,4l	3,20 €

## Kaffee

Espresso <sup>10</sup>	1,90 €
Cappuccino <sup>10</sup>	2,70 €
Kaffee <sup>10</sup>	2,00 €
Latte Macchiato <sup>10</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>10</sup>	2,60 €
Tee (Kännchen)	2,50 €



# Gasthaus Linde

## Spirituosen

<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Williams Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Asbach uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Blutwurzel (hausgemacht)</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Österreichischer Haselnusslikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>

### Ebbes B'sonders:

*Unser Spendenschnaps!*

*Ein feiner Kräuterlikör 4cl 3,00 €*

*- Und pro Flascherl geht 1,-€ an die Fleiner  
Bürgerstiftung für Seniorenprojekte in Flein! -*

### Hausgemachte Liköre

<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Eierlikör mit Himbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Eierlikör mit Maracuja</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Eierlikör mit Schoko-Kirsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Himbeerlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sahne-Marzipan-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fruchtiger Mango-Rum-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pistazienlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Limoncino</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>