



HOTEL & GASTHOF
ZUR LINDE



Menüvorschläge 2021

Für Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung möchten wir Ihnen mit unseren saisonalen Köstlichkeiten einen angenehmen Rahmen bieten. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die herzliche Gastfreundlichkeit unseres Hauses.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie um die Auswahl eines gemeinsamen Menüs. Es können leider nicht verschiedene Menüs für eine Gesellschaft bestellt werden.

Selbstverständlich lassen sich die Menüs ganz nach Belieben abändern, z. B. Gänge austauschen, weglassen oder hinzufügen, bzw. nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Die angebotenen Menüpreise verstehen sich pro Person. Alternativ können Sie auch unsere „Klassiker“ vorbestellen.

Gerne sorgen wir für den Blumenschmuck und erstellen für Ihre Veranstaltung kostenfrei Menükarten.

Aufgrund unserer örtlichen Gegebenheiten sind Abendveranstaltungen oder Feiern bis max. 23 Uhr möglich.

Ihre Familie Stiegler

& das Linde-Team

Kleine Appetitmacher

Brotvariation mit verschiedenen Auflagen

Apfel-Griebenschmalz | Rucola-Frischkäseaufstrich |
Tomaten-Chili-Pesto

pro Person 2,80 €

Menü 1

Bunter Blattsalat

Honig-Kräuter dressing | Kracherl

3,20 €

Festtagssuppe

Klare Tafelspitz-Boullion | verschiedene Einlagen

5,20 €

„Dreierlei“ Braten vom Schwein, Kalb & Rind

Rahmsoße | Kartoffelknödel | Semmelknödel

14,50 €

Schokoladenmousse

frische Früchte | Himbeersorbet

6,20 €

Menü 2

Altmühltaler Räucherfisch

Gurken-Carpaccio | Balsamicoglace | Weißbrot

9,20 €

Medaillons vom Schweinefilet & Rinderfilet

frische Kräuter-Rahmchampignons | Spätzle | Mandelbroccoli

19,80 €

Creme Bruleé

Mango-Ananassalat | Nussküchlein

6,50 €

Menü 3

Bunter Salat 4,20 €
Balsamico-Dressing | frische Kräuterseitlinge

Saisonale **Gemüse-Cremesuppe** 5,20 €
Sahnehäubchen | Kracherl

Rosa gebratene Entenbrust 16,90 €
Honig-Sesamsoße | Kartoffel-Lauchgratin

Dessert Potpourri „Lindenblüte“ 7,20 €
- verschiedene süße Verführungen -

Klassiker

„Böfflamott“ 15,50 €
Eingelegter Rinderschmorbraten | Burgundersoße |
Wurzelgemüse | zweierlei Knödel | gemischter Salat

Fränkisches **Schweinsschäuferl** 15,20 €
mit Krusterl | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

Wildbraten vom Hirsch & Reh 18,50 €
Preiselbeerbirne | Spätzle | hausgemachtes Apfelblaukraut

Lammbraten vom Altmühltaler Lamm 18,20 €
Rosmarinkartoffeln | feines Gemüse

Die angebotenen Preise verstehen sich pro Person.

Fisch und vegetarische Gerichte

Altmühltaler Forelle „Lindenwirtin“ in Mandeln gebacken frische Rahmchampignons Petersilienkartoffeln gemischter Salat	16,80 €
Gebratenes Zanderfilet rahmigen Zuckerschoten Butterreis	17,90 €
Gegrilltes Lachsfilet Kräuterbutter Kartoffelkroketten feines Gemüse	18,90 €
Kürbiskern-Kartoffelrösti mediterranes Gemüse ragout Rucola Parmesanspäne	10,90 €
Altmühltaler Bandnudeln in Knoblauch-Sahnesoße geschwenkt Garnelenspiess & Zucchiniwürfel	13,80 €

Dessertbuffet - mit vielen süßen Leckereien -

Cremes Beerengrütze Obstsalat Eis Strudel Quarkknödel Kaiserschmarrn Gebäck etc.	9,80 €
Schokobrunnen frische Früchte	+ 4,50 €
Käse vom Brett	+ 4,80 €

Die angebotenen Preise verstehen sich pro Person.

Im Falle einer Lebensmittelallergie und entsprechender Unverträglichkeit, lassen Sie es uns wissen. Wir berücksichtigen dies bei der Zubereitung der Speisen. Aufzeichnungen über allergene Zutaten und Inhaltsstoffe können Sie in der roten Infomappe an der Rezeption einsehen.

...oder unsere Hausspezialität:

ALTMÜHLTALER HAXENSCHMAUS

- ab 10 Personen -

Brotvariation mit verschiedenen Auflagen

Apfel-Griebenschmalz | Butter | Schnittlauch |
Bauerngeräuchertes | Salami | Hausmacherleberwurst

Braten von der Kalbshaxe und Schweinshaxe

Kartoffelknödel | Spätzle | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat |
Saisongemüse | viel Natursoße | auf großen Platten serviert!

Fruchtige Quarkknödel

Butterbrösel | Vanillesoße

Flambierter Blutwurz | Obstler

oder

Espresso | Cappuccino

pro Person 29,00 €

Die angebotenen Gerichte verstehen sich pro Person!

Zusätzliche Leistungen

Plattenservice:

3,00 € Aufpreis pro Person

Erweiterung der Beilagen:

2,50 € Aufpreis pro zusätzliche Beilage

Salat vom Buffet:

4,00 € Aufpreis pro Person

Mitgebrachte Kuchen & Torten:

1,50 € Servicepauschale pro Gedeck