



HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE



Menüvorschläge 2023

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, Gänge austauschen, weglassen, hinzufügen oder nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Alternativ können Sie auch unsere „Klassiker“ vorbestellen.

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

Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten sind Veranstaltungen und Feiern nur eingeschränkt möglich: max. 25 Personen bis 23 Uhr

Ihre Familie Stiegler & das Linde-Team

info@linde-altmuehltal.de | www.linde-altmuehltal.de
Kipfenberg/Schambach | Telefon 08465-94150

Kleine Appetitmacher

Brotvariation mit verschiedenen Auflagen

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

Menü 1

Bunter Blattsalat

Hausdressing | Kracherl

Festtagssuppe

Klare Tafelspitz-Boullion | verschiedene Einlagen

„Dreierlei“ Braten vom Schwein, Kalb & Rind

Rahmsoße | Kartoffelknödel | Semmelknödel | kleines Gemüse

Schokoladenmousse

frische Früchte | Passionsfruchtsorbet

Menü 2

Altmühltaler Räucherfischvariation

Gurken-Carpaccio | Balsamicoglaze | Weißbrot

Medaillons vom Schweinefilet

frische Kräuter-Rahmpilze | hausgemachte Spätzle | Mandelbroccoli

Creme Bruleé

Kiwi-Mango-Ananassalat | Schokobrownie

Menü 3

Bunter Salat

Balsamico-Dressing | g'róste Pilze

Saisonale **Gemüse-Cremesuppe**

Sahnehäubchen | Kracherl

Rosa gebratene Entenbrust

leichte Pfefferrahmsoße | Kartoffelgratin | glasierter Lauch

Dessert Potpourri „Lindenblüte“

- verschiedene süße Verführungen -

Klassiker

„Böfflamott“

Eingelegter Rinderschmorbraten | Burgundersoße |
Wurzelgemüse | zweierlei Knödel | gemischter Salat

Fränkisches **Schweinsschäuferl**

mit Krusterl | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

Wildbraten vom Hirsch & Reh

Preiselbeerbirne | Spätzle | hausgemachtes Apfelblaukraut

Lammbraten vom Altmühltaler Lamm

Rosmarinkartoffeln | feines Gemüse

Fisch und vegetarische Gerichte

Altmühltaler **Forelle** „Lindenwirtin“

in Mandeln gebacken | frische Rahmchampignons |
Petersilienkartoffeln | gemischter Salat

Gebratenes **Zanderfilet**

rahmige Zuckerschoten | Butterreis

Gegrilltes **Lachsfilet**

Kräuterbutter | Kartoffelkroketten | feines Gemüse

Kürbiskern-Kartoffelrösti

Grillgemüse | Curry | schwarze Belugalinsen



Altmühltaler **Bandnudeln**

in Knoblauch-Sahnesoße geschwenkt | Garnelenspiess | Zucchiniwürfel

Dessertbuffet - mit vielen süßen Leckereien -

Cremes | Beerengrütze | Obstsalat | Eis | Strudel |
Quarkknödel | Kaiserschmarrn | Gebäck etc.

Schokobrunnen | frische Früchte

Käse vom Brett

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 -

Rustikale Handsemmeln mit verschiedenen Auflagen

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

Geschmorte Kalbshaxen & knusprige Schweinshaxen

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

Süße Quarkknödel

feine Fruchtfüllung | Zuckerbrösel | Vanillesoße