



GASTHAUS ZUR LINDE
BINSWANGEN

Wir freuen uns

Sie im Gasthaus "Zur Linde" begrüßen zu dürfen.

seit über 25 Jahren

kochen wir frisch, ehrlich, regional mit modernem Niveau.

Ehrlich gekocht heißt auch das fast alle Gerichte nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet werden, somit kann es zu Wartezeiten kommen.

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen Sie uns bitte an!

Wir sind bemüht Sie nicht hungrig gehen zu lassen.

Feines aus der Küche gibt's täglich von

11:30 bis 14:00 und von 17:30 bis 21:30

Familie Plötz und das Team aus der Linde

wünscht nun Guten Appetit und angenehme Zeit bei uns.

Aus unserem Suppentopf:

Brätspätzlesuppe	3,90
Leberspätzlesuppe	3,90
Zwiebelsuppe mit Käse und Weißbrot gratiniert	3,90
Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Kokosnuss verfeinert	4,20



Frisch an den Start mit Salaten der Saison:

Kleiner gemischter Salat	4,60
Großer gemischter Salat	7,60



Bunte Salatplatte „Zur Linde“

unsere fein angemachte Salate mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
Zwiebeln und Champignons 11,90

Bunte Salatplatte „Ostrachtal“

unsere fein angemachte Salate mit gebratenen Garnelen 13,-

Vorweg oder wenn der Hunger nicht so groß ist:

In Knoblauch gebratene Champignons mit Kräutern verfeinert mit Toastbrot serviert	7,90
--	------



Unsere Tagesempfehlungen

findet ihr an einer unserer Tafeln an der Wand. Täglich frisch
und nur solange der Vorrat reicht!

Unsere Klassiker:

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignon-Rahm dazu Spätzle
vorweg einen kleinen gemischten Salat 13,60
Als kleine Portion 11,60

Panierte Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein, gold braun aus der Pfanne
gebraten dazu Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat 13,60
Als kleine Portion 11,60

Schnitzel "Zigeuner Art" Schweinerückensteaks natur gebraten
in feiner Paprika-Tomatensoße dazu Pommes vorweg einen kleinen
gemischten Salat 13,60
Als kleine Portion 11,60

Toast:

„Binswanger Schnitzeltoast“ zwei natur gebratene Schweineschnitzel
auf Blattsalat mit unserem Hausdressing 8,60

Toast „Bavaria“ zwei natur gebratene Schweineschnitzel überbacken
mit Bayerischem Weichkäse weiß blau, Bergkäse, Birne und Preiselbeeren
mit Champignonrahm an kleiner Salatgarnitur serviert 11,90

Rindersteak vom Roastbeef min. 230g mit dem typischen Fettrand
nach Ihren Wünschen englisch, medium oder durch gebraten:

Rindersteak in Pfeffer-Rahmsoße mit frischen Champignon verfeinert
dazu Pommes und vorweg einen kleinen gemischten Salat 19,90

Unser Zwiebelrostbraten

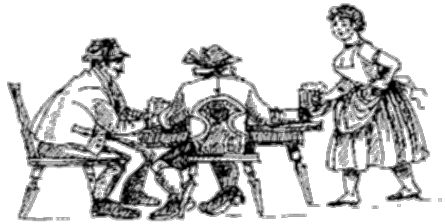
Rindersteak mit krossen Zwiebeln und Bratensoße
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und vorweg einen kleinen gemischten Salat 20,90

Der Allgäuer Küche und ihrer Tradition verbunden:

„Allgäuer Krautkräpfen“ in Nudelteig gewickeltes Sauerkraut
gebraten mit Speck und Zwiebeln an kräftiger Bratensoße
8,90

„Allgäuer Leckerli“
Gebratene Schweinefilets auf Champignon-Rahmsoße dazu
Kässpatzen garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln und
gebratenen Speckstreifen
vorweg einen kleinen gemischten Salat
15,90

Als kleine Portion 13,90



Feines vom Fisch:

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrahmsoße
dazu Butterkartoffeln vorweg einen kleinen gemischten Salat
17,90

Fleischlos glücklich:

Vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen frisch und hausgemacht
mit abgeschmolzenen Zwiebeln
vorweg einem kleinen gemischten Salat

9,90

Als kleine Portion 8,50

Tiroler Schlutzkräpfen
Mit Blattspinat und Topfen gefüllte Nudeltascherl
mit Zwiebelbutter an kleiner Salatgarnitur serviert

9,90

Gerichte ohne Beilagensalat Nachlass 1,-

Extras:

Ketchup, Mayo, Senf und Soße extra
0,50

Sie möchten lieber Bratkartoffeln als Beilage wir erlauben uns
einen Aufpreis von
1,50



Jetzt wird's wild

Unsere Saisonalen Schmankerl

Ofenfrisch aber nur solange der tägliche Vorrat reicht

Zart geschmortes Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeerbirne
Vorweg einen kleinen gemischten Salat 17,90

Rehbraten in feiner Wildsoße dazu mit Trüffel verfeinertes Kartoffelgratin
Rosenkohl und Preiselbeerbirne 18,90

Aus Ostrachtaler Jagd

Gams Ragout zart geschmort mit unseren hausgemachten Spätzle
und Preiselbeerbirne
Vorweg einen kleinen gemischten Salat 18,90

Freitag, Samstag und Sonntag frisch aus dem Ofen:

Halbe Bauernente mit der dazugehörigen Soße
dazu Kartoffelknödel und mit Äpfeln verfeinertes Blaukraut 17,90

Und wenn dann die Portion doch einmal zu groß war packen wir den Rest
gerne für Zuhause ein .