

HERZLICH WILLKOMMEN

Mit den wertvollen Ressourcen der Natur verantwortungsbewusst umzugehen – das ist für unser gesamtes Team des Hotels und Restaurants Lindenhof selbstverständlich.

Frische und regionale Produkte sind uns ein wichtiges Anliegen – egal ob landwirtschaftliche Produkte aus dem eigenen Anbau oder „tierische Köstlichkeiten“ aus der eigenen Schlachtung.

Bei uns können Sie raffinierte Leckerbissen und deftige fränkische Gerichte sorglos genießen. Unser Küchenchef Thomas Frohnmayer und sein Team verführen Sie nach allen Regeln der Kochkunst.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.



LINDENHOF

APERITIF

| | |
|--|--------|
| 1 Glas Haus-Sekt (5) | € 4,50 |
| Ingo (5) | € 5,00 |
| Sekt, Soda, Ingwer, Zitronengras | |
| Aperol Spritz (1,2,5,6) | € 5,00 |
| Aperol, Sekt, Soda, Orange | |
| Lillet Wild Berry (5)..... | € 5,00 |
| Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren | |
| Glas PriSecco (alkoholfrei) | € 4,50 |

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|---|--------|
| Delle Venezie | |
| Pinot Grigio, DOC, Italien, 2018 (5) (0,25l) | € 7,00 |
| Feine, würzige Aromen von gelben Früchten, etwas Minze, frisch geschnittenem Gras und Mirabellen. Begleitet von einer fein abgestimmten Säure und ausgewogener Balance. | |
| Sommerach | |
| Rotling, Franken, 2020 (5) (0,25l) | € 5,00 |
| Sehr gefälliger Rotling mit Duft nach Himbeeren und Erdbeeren. Wirkt sehr frisch und belebend. | |
| Crianza Magister Bibendi DOC Bio | |
| Rioja Tempranillo, Spanien, 2017 (5) (0,25l) | € 7,50 |
| Ein Wein aus dem Eichen Barrique mit Aroma von Waldbeeren und Gewürzen. Geschmeidiges und langanhaltendes Bouquet. | |

DER „LINDENHOF“

Mitte des vorigen Jahrhunderts war Hubmersberg ein kleines Dorf mit einigen Bauernhöfen, dazu ein Gesindehaus für Knechte und Mägde.

Zu jener Zeit begann man mit dem Bau einer Wasserleitung, denn es gab nicht einmal eine Quelle. Die nächste Quelle war etwa 1 Kilometer entfernt im Tal.

Von dort musste das Wasser durch einen „Widder“ zu drei Brunnen hochgepumpt werden.

Die Bauarbeiter wurden in dem bäuerlichen Gesindehaus untergebracht und bekamen hier kräftige „Brotzeiten“ und natürlich auch Bier.

Eines Tages entstand sogar eine Kegelbahn für die abendliche Unterhaltung.

Mit der Zeit wurde dieses Haus zu einem beliebten Treffpunkt aller Dorfbewohner.

Im Jahr 1867, also vor über 130 Jahren, entstand aus dem Gesindehaus nun ein richtiger Gasthof mit dem Namen „Zur Linde“.

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Flädlesuppe (A, C, G, I) | € 4,60 |
| mit Grießnockerl | |
| Sellerie-Apfelsuppe (A, I) | € 5,80 |
| mit Blutwurstbonbon | |
| Kürbissuppe vom Butternut (G) | € 5,50 |
| Hausgebeizter Lachs (A, D, I, G, J) | € 14,50 |
| mit Meerrettich und Walnussbaguette | |
| Gemischte Salatschale, klein (J) | € 4,50 |

HAUPTSPEISEN

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- Kalbsleber gegrillt** (A, G, I, J).....€ 16,90
Mit Röstzwiebeln, auf Kartoffel-Selleriepüree, Apfel und gemischtem Salat
- Wildgulasch** (A, J).....€ 12,50
mit Spätzle, Preiselbeeren und gemischtem Salat
- Rehrücken gebraten** (A, G, I).....€ 19,90
mit Orangen-Toffee-Rosenkohl und Kartoffel-Trüffelpüree

FLEISCH

- Wiener Schnitzel** (A, C, I, J).....€ 16,90
mit Pommes oder Kartoffelsalat und gemischtem Salat
- Rinderfilet sizilianisch** (D, 4, 6)€ 22,50
mit Ratatouille und Bratkartoffeln
- Zwiebelrostbraten** (A, I, J).....€ 19,50
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- Schweinefilet** (A, G)€ 16,50
mit Steinpilzen, buntem Gemüse und Kartoffelhaltern
- Schweinebraten** (A, C, I, J).....€ 9,80
mit Kloß und gemischtem Salat
- Bunter Salat** (A, J)€ 10,50
mit Hähnchenbrustfilet und Baguette

FISCH

1/2 Karpfen gebacken (A, D, J) € 16,50
aus hauseigener Schlachtung, mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Filet vom Saibling (A, D, G) € 16,50
auf Zitronen-Speck-Wirsing, mit Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH

Gemüsestrudel (A, G, J) € 12,90
mit Kräuterrahm und gemischtem Salat

THEMENZIMMER-SPECIAL

Shakshuka, israelisches Nationalgericht (A, C, J) € 9,90
In Tomatensoße gestockte Eier mit gemischtem Salat und Brot

VEGAN

Kartoffelgulasch (A, J) € 8,50
mit gemischtem Salat und Baguette

AZUBI-SPECIAL

Samosas (A, H, J) € 9,50
gefüllte Teigtaschen mit Mangochutney und Salatbukett

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|--|-----------|
| Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A, C, 3, 9) | € 5,90 |
| mit Pommes und Ketchup | |
| 5 Chicken Nuggets (A, G, 3, 9)..... | € 4,90 |
| dazu Pommes und Ketchup | |
| 2 Fränkische Bratwürste (J, 4)..... | € 4,50 |
| mit Pommes oder Kartoffelsalat | |
| Nudeln mit Tomatensoße (A, C, G) | € 4,30 |
| Spätzle mit Bratensoße (A, C, I, J) | € 4,30 |
| Kloß mit Soße (A, I, J) | € 3,80 |
| "Räuberteller" | kostenlos |

NACHSPEISEN

| | |
|--|--------|
| Crème Brulée von der Tonkabohne (A, C, H) | €7,50 |
| mit Birnen-Zimt-Sorbet | |
| Apfelküchle (A, C, G) | € 5,90 |
| mit Vanillesoße | |
| Gewürzparfait (C, G) | € 6,90 |
| mit Zwetschgen | |