

### Zur Einstimmung

**„Rosa-Linde“** 4.80

**Sanbitter** Lemon 4.80

**Gin Mare** Tonic Water/Ginger Beer 9.80

**BIO-Apfelsaft** aus dem „Linde-Obstgarten“ 2.80

**Zillertal Bier „Pfiff“** 2.20 **Zillertal Bier „Tyroler“** 3.80

### Weinempfehlungen (1/8 l pro Glas)

**Taste of Styria** (WR/SB), Weingut Platzer 4.50

**Grüner Veltliner**, Weingut Kirchmayer 4.80

**Chardonnay** (Donnerskirchen), Weingut Bayer-Erbhof 4.80

**Zweigelt - Merlot**, Weingut Krikler 5.70

**Lüss** (CS/M), Weingut Stiegelmar 5.50

**Blaifränkisch**, Weingut Kerschbaum 5.70

### Landgasthof Linde – Exklusivabfüllungen

Cuvée **Lindenblüte** (WR/SB/GM), Weingut Wurzinger 4.70

Cuvée **K+K** (BF/M/CS/Z/Syrah), Weingut Kirnbauer 4.90

### Vorspeisen

#### **Ricotta-Paprika**

Räucherlachs · Trauben · Melonen 14.80

#### **Tafelspitzsülzchen**

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.80

#### **Buntes Tomatencarpaccio**

Wildkräutersalat · Oliven · Ziegenkäse 14.80

#### **Tatar** vom „Linde-Hofkalb“

Sauerrahm-Thunfischcreme · Kapern · Oliven 15.80

Bunter **Salatteller** 6.80

### Suppen

**Rindfleischsuppe** · Frittaten, Nudeln 3.80

**Karfiol-Safranschaumsuppe** · Kasknöderl 6.80

## **Traditionelle Wirtshausküche**

### **Seesaiblingsfilet**

Erdäpfel-Marillenpüree · Blüten · Kräuter 26.80

### **Maishendlbrust**

Kirschrissotto · Entenleber 21.80

### **Zwiebelrostbraten „Linde“**

Kräutererdäpfel · Speckbohnen 23.80

### **Entrecote vom Jungrind**

(ca.300g)

21 Tage gereift

Salatteller · gefüllter Ofenkartoffel 34.80

## **Aus hauseigener Schlachtung**

### **„Zillertaler Festessen“**

(Schweinsbarten & Ofenleber)

Speckwirsing · Erdäpfelpüree 18.80

### **Blut- & Leberwurst**

Apfel · Sauerkraut · Erdäpfel-Krenpüree 14.80

### **Cordon Bleu vom „Linde-Hofschwein“**

Preiselbeeren · gemischter Salatteller 15.80

### **Saftgulasch vom „Linde-Jungrind“**

Wachtelspiegelei · Serviettenknödel 16.80

## **Vegetarische Küche**

### **Schlutzkrapfen**

(handgemacht)

Spinat-Topfenfülle · braune Butter · Parmesan 15.80

### **Pestonudeln**

(handgemacht)

Tomaten · Oliven · Schafskäse 13.80

## Wirtshausmenü

### **Tafelspitzsülzchen**

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.80

\*\*\*

### **Kalbsackerl**

Kohlrabi · Erdäpfel-Selleriepüree 24.80

\*\*\*

### **Marillenknödel**

Butterbrösel · Lavendeleis 8.00

als 3-Gang-Menu Euro 36.00

## Sommer-Menü

### **Ricotta-Paprika**

Räucherlachs · Trauben · Melonen 14.80

\*\*\*

### **Wolfsbarsch & Garnele**

Tomaten-Safrankompott · Pestonudeln 24.80

\*\*\*

### **Das Beste vom Berglamm**

(Rücken · Schulter · Ravioli)

Ratatouille · Püree von weißen Bohnen 29.80

\*\*\*

### **Ribisl - Parfait**

Moosbeermundl 8.00

als 3-Gang-Menu Euro 48.00

als 4-Gang-Menu Euro 58.00

### Glasweise Weinbegleitung

3 Gläser 17.00

4 Gläser 23.00

**Gemüse, Kräuter & Salate**  
**Naturprodukte aus eigenem Garten**  
**biologischer Anbau!**

### **Käse**

Chutney · Hausbrot 9.00

### **Zum Nachtisch**

**Café Gourmand** 14.80

(Espresso mit süßen Überraschungen)

#### **Marillenknödel**

Butterbrösel · Lavendeleis 8.00

#### **Ribisl - Parfait**

Moosbeermantel 8.00

#### **Rosmarin-Pannacotta**

Marille · Kirschtomate · Sorbet 8.00

#### **Sommerlicher Fruchtsalat**

dreierlei Sorbets 8.00

### **Kleine Eisauswahl**

**Gemischtes Eis** 4.50

**Dreierlei Sorbets** 5.40

**Vanilleeis** · Himbeeren 5.80

**Gerührter Eiskaffee** · Weinbrand 5.80

**Bananensplit** „Linde“ 8.00

### **Kinderportionen**

bereiten wir gerne von sämtlichen Speisen zu einem speziellen Preis!

### **Unser Genießer-Tipp zum guten Schluss:**

Lassen Sie den Abend stilvoll und in bester Gesellschaft an unserer Bar ausklingen. Das hochprozentige Angebot reicht von inspirierenden Gin- und Whiskeyspezialitäten über Rum bis hin zum Digestif in Feinbrenner-Qualität.

Oder darf es lieber ein frisch gezapftes Bier aus dem Zillertal sein? Zum Wohl!