

## **Wirtshaustradition seit 1506**

### **Zur Einstimmung**

**„Rosa-Linde“** 4.80

**Roter Traubensaft** 1/8 2.80

**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)**

**Sauvignon Blanc**, Weingut Wurzinger 4.50

**Gelber Muskateller**, Weingut Edlinger 4.30

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

**Montanus** (Z/BF), Weingut Goldenits 4.60

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

**Blaifränkisch**, Weingut Kerschbaum 5.70

### **Landgasthof Linde - Hausweine**

Cuvée **Lindenblüte** (WR,SB,GM), Weingut Wurzinger 4.40

Cuvée **K+K** (BF,M,CS,Z,Syrah), Weingut Kirnbauer 4.40

### **Vorspeisen**

#### **Variation vom Alpenlachs**

Buttermilchschaum · Limettenmousse · Rohnen 13.80

#### **Tafelspitz in der Senfkruste**

Balsamicolinsen · Kürbis · Kernöl 12.80

#### **Rehtatar & Entenleberparfait**

Weichseln · Schwarze Nüsse · Weihnachtszelten 15.80

#### **Karamellisierter Ziegenkäse**

Eingelegtes Gemüse · Feigen · Nüsse 12.80

Bunter **Salatteller** 6.80

## **Suppen**

**Rindfleischsuppe** · Frittaten oder Nudeln 3.80

**Krenschaumsuppe** · Rostbratwürstel · Wurzelgemüse 6.80

## **Traditionelle Wirtshausküche**

### **Alpenlachs**

(Seesaiblingsfilet)

Kren · Rohnenvinaigrette · Pastinakencreme 25.80

### **Maishendlbrust**

Paprikaschaum · hausgemachte Nudeln · Ingwer 19.80

### **Zwiebelrostbraten „Linde“**

Kräutererdäpfel · Speckbohnen 22.80

## **Aus hauseigener Schlachtung**

### **Zillertaler Festessen**

(Schweinsbraten & Ofenleber)

Speckwirsing · Erdäpfelpurée 18.80

### **Blut- & Leberwurst**

Apfel · Sauerkraut · Erdäpfel-Krenpurée 14.80

### **Beuscherl vom Milchkalb**

Wachtelspiegelei · Serviettenknödel 15.80

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

Preiselbeeren · gemischter Salatteller 15.80

## **Vegetarische Küche**

### **Schlutzkrapfen**

(handgemacht)

Spinat-Topfenfülle · braune Butter · Parmesan 15.80

### **Zillertaler Kasknödel**

Tomatenchutney · Wildkräutersalat 12.80

## Wirtshausmenü

### **Kremschaumsuppe**

Rostbratwürstel · Wurzelgemüse 6.80

\*\*\*

### **Rindsackerl**

Rotweinsoupe · Gemüsepolenta 22.80

\*\*\*

### **Buchteln**

Vanillesoupe · Zimteis 8.00

als 3-Gang-Menü Euro 33.00

## Winter-Menü

### **Variation vom Alpenlachs**

Buttermilchschaum ·

Limettenmousse · Rohnen 13.80

\*\*\*

### **Wolfsbarsch & Garnele**

Paprika · Mandarinen-Ratatouille ·

Zitrusfruchtrisotto 24.80

\*\*\*

### **Rückenfilet & Ragout vom Hirschkalb**

Rotkraut · Apfel · Maroni

Erdäpfel-Selleriecreme 28.80

\*\*\*

### **Kürbisparfait**

Honig · gebrannte Kerne ·

Kürbis-Orangenkompott 8.00

als 3-Gang-Menü Euro 45.00

als 4-Gang-Menü Euro 56.00

### **WEINE 0,375l:**

2015 **Grüner Veltliner** SMARAGD, Weingut Lehensteiner 21.90

2014 **Riesling Heiligenstein**, Weingut Gobelsburg 26.40

2012 **Zweigelt Selektion**, Weingut Pimpel 20.40

2012 **Admiral**, Weingut Pöckl 33.90

### **Käse**

Chutney · Hausbrot 9.00

### **Zum Nachtisch**

#### **Café Gourmand 12.80**

(Espresso mit süßen Überraschungen)

#### **Lebkuchenmousse**

Bitterschokoladeneis · Winterfrüchte 8.00

#### **Kürbisparfait**

Honig · gebrannte Kerne · Kürbis-Orangenkompott 8.00

#### **Buchteln**

Vanillesoße · Zimteis 8.00

### **Kleine Eisauswahl**

#### **Gemischtes Eis 3.80**

**Vanilleeis** · Himbeeren 5.20

**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!