

## **Wirtshaustradition seit 1506**

### **Zur Einstimmung**

Glas **Birnensekt** 4.50

Glas „**Rosa-Linde**“ 4.80

**Roter Traubensaft** 1/8 3.20

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

**Frisch gepresster Orangensaft** 4.00

**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 5.30

### **Landgasthof Linde - Hausweine**

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

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

### **Hausgemachte Sirupe**

Verdünnt mit Brunnenwasser oder Sodawasser sind sie eine gesunde Erfrischung mit intensivem Fruchtgeschmack

**0,5 l still** 3.20

**0,5 l perlend** 4.20

## Vorspeisen und Suppen

### **Ricotta-Paprika**

Räucherlachs · Trauben · Melonen 13.80

### **Tafelspitz - Sülzchen**

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 11.80

### **Vitello tonnato**

Rosa Kalbsrücken · Sauerrahm-Thunfischcreme 14.80

### **Herbstsalat**

Ziegenkäse · Trauben · Oliven 11.80

Bunter **Salatteller** 6.80

**Rindfleischsuppe** · Frittaten oder Nudeln 3.80

**Kürbisschaumsuppe** · Kernöl 5.80

## Traditionelle Wirtshausküche

### **Alpenlachs**

(Seesaiblingsfilet)

Krenschäum · Rohnenvinaigrette · Gemüsecreme 25.80

### **Maishendlbrust**

Paprikaschaum · Lauchrisotto 19.80

### **Zwiebelrostbraten „Linde“**

Kräutererdäpfel · Speckbohnen 22.80

### **Cordon Bleu vom Schweinsrücken**

Preiselbeeren · gemischter Salatteller 15.80

## Aus hauseigener Schlachtung

### **Zillertaler Festessen**

(Schweinsbraten & Ofenleber)

Speckwirsing · Erdäpfelpurée 18.80

### **Blut- & Leberwurst**

Apfel · Sauerkraut · Erdäpfel-Krenpurée 14.80

### **Gulasch vom Linde-Hofkalb**

Sauerrahm · Apfel · Spätzle 16.80

## Vegetarische Küche

### **Schlutzkrapfen**

(handgemacht)

Spinat-Topfenfülle · braune Butter · Parmesan 15.80

### **Pestonudeln**

(handgemacht)

Ziegenkäse · Tomaten · Oliven · Kürbiskerne 13.80

## Wirtshausmenü

### **Tafelspitzsülzchen**

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 11.80

\*\*\*

### **Gulasch vom Linde-Hofkalb**

Sauerrahm · Apfel · Spätzle 16.80

\*\*\*

### **Zwetschkenknödel**

Butterbrösel · Lavendeleis 8.00

als 3-Gang-Menu Euro 32.00

## Herbst-Menü

### **Ricotta-Paprika**

Räucherlachs · Trauben · Melonen 13.80

\*\*\*

### **Seeteufelfilet & Garnele**

Tomaten - Safrankompott · Pestonudeln 27.80

\*\*\*

### **Filet & Backerl vom Jungrind**

Zwiebelkonfit · Rahmkohlrabi · Erdäpfel - Selleriepürée 29.00

\*\*\*

### **Ribisl - Parfait**

Moosbeermantel 8.00

als 3-Gang-Menu Euro 46.00

als 4-Gang-Menu Euro 58.00

### **Käse**

Chutney · Hausbrot 9.00

### **Zum Nachtisch**

#### **Ribisl - Parfait**

Moosbeermantel 8.00

#### **Himbeer-Tiramisu**

Kokosschaum · Sorbet 8.00

#### **Zwetschkenknödel**

Butterbrösel · Lavendeleis 8.00

#### **Vanille-Grießnockerl**

Beerensüppchen · Sorbet 7.00

### **Kleine Eisauswahl**

**Gemischtes Eis** 3.80

**Vanilleeis** · Himbeeren 5.20

**Gerührter Eiskaffee** · Weinbrand 5.80

**Bananensplit** „Linde“ 7.00

### **Kinderportionen**

bereiten wir gerne von sämtlichen Speisen zu einem speziellen Preis!

Zur Abrundung eines schönen Essens empfehlen wir Ihnen  
danach oder zum Kaffee einen besonderen **Digestif!**