ZUR EINSTIMMUNG

„ROSA-LINDE“ 8.00
CRODINO SPRITZ (alkoholfrei) 6.50
SPARKLING TEA 6.00
PRI SECCO (alkoholfrei) 6.50
„ZILLERTAL MULE“ 11.50
GRÜNER VELTLINER FRIZZANTE Weingut Gschweicher 5.50
CHASSENAY ARCE · Champagner · Selection Brut (0,1l) 12.50
„ZILLERTAL-TYROL“ IMPERIAL ZWICKEL 4.80

WEINEMPFEHLUNGEN (0,1l)

GRÜNER VELTLINER Muschelkalk, Weingut Gmeinböck 4.50
SAUVIGNON BLANC Weingut Unger 5.50
WELSCHRIESLING, Weingut Platzer 4.50
CUVEÉ LINDENBLÜTE (CH/GM), Weingut Auer 5.00
ROSÉ (BF), Weingut Strehn 4.50

BLAUFRÄNKISCH Weingut Kerschbaum 5.50
BLACK PEPPER (SZ/Z/ME/CS), Weingut Pfneisl 5.00
CUVEÉ JOHANNES (ZW/M/CS), Weingut Auer 5.50

VORSPEISEN

VARIATION VOM **EDELFISCH**
Waller · Thunfisch · Saibling 16.50

TAFELSPITZ-SÜLZCHEN
Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.50

TATAR VOM **„LINDE-HOFKALB“**
Sauerrahm-Thunfischcreme · Kapern · Oliven 16.50

Bunter **SALATTELLER** 10.00

RINDFLEISCHSUPPE
mit Frittaten oder Nudeln 6.00 mit Grießnockerl 7.00

BÄRLAUCHSUPPE · Frischkäseröllchen 10.50

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE · Apfel 8.50

TRADITIONELLE WIRTSHAUSKÜCHE

SAIBLINGSFILET
Kräuterschaum · aromatische Gemüsecreme · Rohnen **32.00**

MAISHENDLBRUST
Paprikaschaum · Bärlauchrisotto **26.00**

CORDON BLEU VOM **LANDSCHWEIN**
Preiselbeeren · Erdäpfel-Wildkräutersalat **23.00**

ZWIEBELROSTBRATEN „LINDE“
Kräutererdäpfel · Wildbrokkoli · Senfgurke **29.00**

ENTRECÔTE VOM **JUNGRIND**
21 Tage gereift
Grillgemüse · Erdäpfelspalten · Kräuterbutter
200g **34.00** · 300g **45.00**

SCHLUTZKRAPFEN (HANDGEMACHT)
Spinat-Topfenfülle · braune Butter · Parmesan **22.50**

AUS HAUSEIGENER LANDWIRTSCHAFT

ZILLERTALER OFENLEBER
Speckwirsing · Erdäpfelpüree **25.50**

BRIES vom MILCHKALB
Honig-Balsamicosoße · Mandelpolenta · Apfel **28.50**

VEGETARISCHES MENÜ

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE · Apfel **8.50**
•••
BÄRLAUCHNUDELN
Ziegenkäse · Tomaten · Oliven **22.50**
•••
CREME BRULÉE
Sorbet · Espuma · Weichsel **12.00**

als 3-Gang-Menü Euro **40.00**

WIRTSHAUS-MENÜ

TAFELSPITZ-SÜLZCHEN
Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.50
•••
„SCHWEINEREI“
(Züngerl · Backerl · Bauch)
Erdäpfelpüree · Rahmkohlrabi · Sprossenkohl 29.50
•••
„LINDE-HEUMILCH“- VARIATION 13.00

als 3-Gang-Menü Euro 52.00

GLASWEISE KORRESPONDIERENDE ZILLERTALBIER-BEGLEITUNG

3 Gläser 11.50

FRÜHLINGS-MENÜ

TATAR VOM **„LINDE-HOFKALB“**
Sauerrahm-Thunfischcreme · Kapern · Oliven 16.50
•••
HALASZLÉ
Edelfische · Garnele · Knoblauchbaguette 25.50
•••
DAS BESTE VOM **RIND**
FILET & BACKERL
Erbsen-Erdäpfelcreme · Frühlingsgemüse · Pilze 38.00
•••
VANILLE-SCHOKOPARFAIT
Baumkuchen · Apfelkompott · Luftschokolade 13.00

als 4-Gang-Menü Euro 78.00
als 3-Gang-Menü Euro 68.00

GLASWEISE KORRESPONDIERENDE GETRÄNKEBEGLEITUNG

3 Gläser 21.00
4 Gläser 28.00

GLASWEISE ALKOHOLFREI

3 Gläser 18.00
4 Gläser 24.00

KÄSE

(VON MILD BIS KRÄFTIG) **13.50**

ZUM NACHTISCH

NACHSPEISEN-VARIATION **13.00**
(SÜSSE ÜBERRASCHUNGEN)

CREME BRULÉE
Sorbet · Espuma · Weichsel **12.00**

„LINDE-HEUMILCH"- VARIATION **13.00**

VANILLE-SCHOKOPARFAIT
Baumkuchen · Apfelkompott · Luftschokolade **13.00**

GEMISCHTES EIS **7.50**
DREIERLEI SORBETS **8.50**
VANILLEEIS · heiße Himbeeren **9.50**
GERÜHRTER EISKAFFEE · Weinbrand **9.50**

KINDERPORTIONEN
bereiten wir gerne von sämtlichen Speisen zu einem speziellen Preis!

GEDECK
Aufstriche · hausgemachte Spezialitäten · Ofenfrisches Gebäck **Euro 3.00** pro Person
Mittags wahlweise Abends zu jeder Bestellung

WEINE - HALBFLASCHEN (0.375l)

2021 **Grüner Veltliner · Smaragd · Ried Achleiten · Lehensteiner,** Wachau **28.00**

2016 **Riesling · Ried Zöbinger Gaisberg 1ÖTW · Hirsch**, Kamptal **36.00**

2018 **Gabarinza · Heinrich**, Neusiedlersee
Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt **43.00**

2015 **Titan · Tesch**, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot **43.00**

2015 **Chianti classico Riserva DOCG · Capannelle**, Toskana **38.00**