

Saisonnelles

Rinderkraftsuppe mit (LF)
❖ Kräuterfrittaten (FLAGC)
Consommé with
❖ Sliced herb pancake
6,90€

Tomaten-Mozzarella Salat (GMFBO)
sautierte Wildgarnele
Basilikumsorbet
Tomato Mozzarella salad
sautéed wild prawn, basil sorbet
Vorspeise (starter) 16,90€
Hauptspeise (main course) 22,90€

Schweinefiletstreifen mit Pfifferlingen (LOGAC)
Broccoliröschen
Basmatireis
Sliced pork with chanterelles
broccoli, Basmatirice
22,50€

Weißweine

Grüner Veltliner „Geyern-Satz“ 2021

Weingut Bannert, Obermarkersdorf – Weinviertel	1/8l	4,90 €
	0,75l	29,40€

Riesling „Urgestein“ 2021

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois –Kamptal	1/8l	5,20 €
	0,75l	31,20€

Chardonnay „Classic“ 2020

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Sauvignon Blanc 2021

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Roséwein

Kremstaler Rose Pink 2021

Weingut Meinhard Forstreiter, Hollenburger-Kremstal	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Rotwein

Zweigelt 2020

Weingut Hannes Reeh, Andau – Burgenland	1/8l	5,10 €
	0,75l	30,60€

Cabernet Sauvignon „100 Days“ 2019

Weingut Keringer, Mönchhof – Neusiedlersee	1/8l	6,70 €
	0,75l	40,20€

Blaufränkisch Klassik „Traubendieb“ 2019

Weingut Eichenwald, Horitschon –Burgenland	1/8l	5,10 €
	0,75l	30,60€

„Heideboden“ Cuvée 2020 (ZW, BF, SL)

Weingut Keringer, Mönchhof-Neusiedlersee	1/8l	5,60 €
	0,75l	33,60€

Prosecco Spumante DOC Treviso
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,90€
0,75 l - 29,40€

☞

Prosecco Rosé
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,90€
0,75 l - 29,40€

☞

„Haus Aperol“
5,90€

☞

„Hugo“
Prosecco, Holundersirup
frische Minze, Soda
5,90€

☞

Mojito alkoholfrei
mit frischer Minze
4,20€

☞

Aperol-

Spritzer
Aperol, Weißwein
Soda
5,90€

Prosecco
Aperol, Prosecco
Soda
5,90€

Aperitifs

Vorspeisen

Knoblauchbaguette (AFGLMC)

Garlic Baguette

4,50€

Bunte Blattsalate (AOC)

Balsamico Dressing, Kürbiskernöl

Leaf salads, balsamic dressing, pumpkin seed oil

5,90€

Gemischte Salate der Saison (AGOFLM)

Sherry Dressing, Gartenkresse, Croûtons

Seasonal salads, Sherry dressing, garden cress, croutons

6,90€

Feldsalate (ACO)

Apfel-Barrique Dressing

gebratener Bauernspeck

Lamb's lettuce salad, apple barrique dressing

roasted bacon

10,50€

Beef Tatar (AMCGD)

der Klassiker vom allerfeinsten

16,90€ - als Vorspeise (starter)

23,90€ - als Hauptspeise (main course)

Suppen

- Rinderkraftsuppe mit (LF)
❖ Grießknödel (ACGLF)
Consommé with
❖ semolina dumpling
6,90€

Regional und Saisonal:

Unserer Küche ist es besonders wichtig auf Regionalität zu achten.

Mozzarella, Eier	Heldernhof, Familie Gerer, Höchst
Fisch	Fischereibetrieb Nagel Peter, Höchst
Kartoffeln	Armin Blum, Höchst
Gemüse	Mahlerhof, Höchst
Käse	Sennerei Hittisau, Bregenzerwald
Ziegenkäse	Ferdl's Käslädele Riefensberg, Bregenzerwald
Wild	Peter Steurer (Senior Chef), Bregenzerwald
Milchprodukte	Vorarlbergmilch, Feldkirch
Brot	Konsumbäckerei, Höchst
Speck	Metzgerei Natter, Bregenzerwald
Wurstwaren	Metzgerei Walser, Meiningen

Lindenklassiker

Wiener Schnitzel

(ACG)

Pommes frites

Viennese style escalope, french fries
vom Kalbsrücken (veal) 23,50€
vom Schwein (pork) 17,50€

Filetspieß, Pfeffer- oder Zigeunersauce (GLO/L)

Pommes frites

Filet skewer, pepper- or hungarian bell pepper sauce
french fries
24,50€

Medaillons vom Schweinefilet (ACGLO)

leichte Kräuterrahmsauce, Schwenkgemüse
hausgemachte Spätzle

Medallions of pork tenderloin, herb cream sauce
mixed vegetables, homemade „Spätzle“
24,00€

Unsere Lindenklassiker sind auch als kleine Portion erhältlich.

Our Linde classics are also available as a small order.

- 2,00 €

Lindenklassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried (GLMOA)

Zwiebelsauce, Speckbohnen

Bratkartoffeln

Roasted slices of beef sirloin, fried onions sauce
beans with bacon, roast potatoes

25,50€

Gegrilltes Rindsfiletsteak (ACNGLO)

Pfefferrahmsauce, knackiges Marktgemüse

hausgemachte Kroketten

Roasted steak of beef tenderloin, creamy pepper sauce
vegetables, homemade croquettes

200g 34,00€

250g 38,00€

300g 42,00€

Gegrilltes Entrecôte vom Rinderrücken (GLMOA)

Kräuterbutter, hausgemachte Grillsaucen

bunter Salat

Roasted entrecôte steak, herbed butter
barbecue sauces, leaf salad

200g 27,00€

300g 32,00€

360g 35,00€



Fisch & Vegetarisch

Gebatener Bodenseefisch (DOLG)

Blattspinat, Risotto mit eingelegten Zitrusfrüchten

Roasted fish from lake of constance
leaf spinach, lemon risotto

27,50€

Pfifferlingrisotto (LOGMH)

(vegetarisch oder vegan)

Schmortomaten

Chanterelle risotto, stewed tomatoes,

17,90€

Vorarlberger Käsespätzle (ACGLMO)

Kartoffel-Blattsalat

„Käsespätzle“, potato leaf salad

14,50€

Edelbrände (2 cl)

Schobel, Höchst

Quitte	6,90 €
Elster Apfel	6,90 €
Zibarte (Pflaume)	6,90 €
Traubenkirsche	6,90 €
Saubirne	6,90 €
Kirsche	6,90 €

Fink, Höchst

Zwetschge	5,20 €
Blutorange	5,20 €
Saubirne	5,20 €
Williams	5,20 €

Bertel, Bildstein

Saubirne	5,20 €
Muskat Trauben Grappa	5,20 €

Prinz, Hörbranz

Alte Kirsche	5,20 €
Alter Bodenseeapfel	5,20 €
Alte Marille	5,20 €
Alte Waldhimbeere	5,20 €
Alte Williams-Christbirne	5,20 €

Pfanner, Lauterach

Obstler	5,20 €
Himbeergeist	5,20 €
Marille	5,20 €



Grappa (2 cl)

Evo Riserva	6,90 €
Marzadro Trentina	5,90 €
Marzadro Diciotto Lune	7,90 €
Marzadro Giare Amarone	9,90 €
Berta Tre Soli Tre	10,90 €

Whiskies (4 cl)

Jim Beam	9,20 €
Jack Daniels	9,20 €
Talisker (10 Jahre)	15,20 €
Chivas Regal (12 Jahre)	15,20 €
Ragganmore (12 Jahre)	15,20 €
Glenkinchie (12 Jahre)	15,20 €
Oban (14 Jahre)	17,20 €
Dalwhinnie (15 Jahre)	17,20 €
Lagavullin (16 Jahre)	17,20 €

Weinbrände-Armagnac (2cl)

Remy Martin V.S.O.P.	4,50 €
Hennessy V.S.	4,50 €
Remy Martin X.O.	9,50 €

Liköre (2cl)

Amaretto	3,90 €
Francelico	3,90 €
Baileys	3,90 €

Rum (4cl)

Bacardi	6,00 €
Havanna 7 Jahre	7,00 €
Ron Zacapa 23 Jahre	9,00 €

Vodka (4cl)

Absolut	6,00 €
---------	--------

Gin (4cl)

Bombay	6,00 €
Monkey's 47	8,00 €
Hendricks	8,00 €
Brockmans	8,00 €
Ländle „Dry Gin“	8,00 €
Tanqueray	10,00 €

Allergieinformation – Legende

Geschätzter Gast,

laut EU-Verordnung sind wir verpflichtet
Allergene Stoffe in Lebensmittel auszuweisen.

Achten Sie auf die Informationen in den Klammern.
Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft
über die enthaltenen EU-Allergenzutaten.

Den Allergencode entnehmen Sie
aus der unten angeführten Legende.

Wenn Sie auf eine bestimmte Allergenzutat verzichten wollen –
Sprechen Sie uns an!
Gerne werden wir versuchen, auf Basis der Möglichkeiten
Ihren Wunsch zu erfüllen.

Legende EU-Allergengruppen – Allergencode

Gluten (gluten)	A	Nüsse (nuts)	H
Krebstiere (crustaceans)	B	Sellerie (celery)	L
Ei (egg)	C	Senf (mustard)	M
Fisch (fish)	D	Sesam (sesame)	N
Erdnuss (peanut)	E	Sulfite (sulphites)	O
Soja (soy)	F	Lupinen (lupines)	P
Milch/Laktose (milk/lactose)	G	Weichtiere (molluscs)	R

Saisonnelles

Rinderkraftsuppe mit (LF)
❖ Kräuterfrittaten (FLAGC)
Consommé with
❖ Sliced herb pancake
6,90€

Tomaten-Mozzarella Salat (GMFBO)
sautierte Wildgarnele
Basilikumsorbet
Tomato Mozzarella salad
sautéed wild prawn, basil sorbet
Vorspeise (starter) 16,90€
Hauptspeise (main course) 22,90€

Schweinefiletstreifen mit Pfifferlingen (LOGAC)
Broccoliröschen
Basmatireis
Sliced pork with chanterelles
broccoli, Basmatirice
22,50€

Weißweine

Grüner Veltliner „Geyern-Satz“ 2021

Weingut Bannert, Obermarkersdorf – Weinviertel	1/8l	4,90 €
	0,75l	29,40€

Riesling „Urgestein“ 2021

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois –Kamptal	1/8l	5,20 €
	0,75l	31,20€

Chardonnay „Classic“ 2020

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Sauvignon Blanc 2021

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Roséwein

Kremstaler Rose Pink 2021

Weingut Meinhard Forstreiter, Hollenburg-Kremstal	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,20€

Rotwein

Zweigelt 2020

Weingut Hannes Reeh, Andau – Burgenland	1/8l	5,10 €
	0,75l	30,60€

Cabernet Sauvignon „100 Days“ 2019

Weingut Keringer, Mönchhof – Neusiedlersee	1/8l	6,70 €
	0,75l	40,20€

Blaufränkisch Klassik „Traubendieb“ 2019

Weingut Eichenwald, Horitschon-Burgenland	1/8l	5,10 €
	0,75l	30,60€

„Heideboden“ Cuvée 2020 (ZW, BF, SL)

Weingut Keringer, Mönchhof-Neusiedlersee	1/8l	5,60 €
	0,75l	33,60€

Prosecco Spumante DOC Treviso
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,90€
0,75 l - 29,40€

☞

Prosecco Rosé
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,90€
0,75 l - 29,40€

☞

„Haus Aperol“
5,90€

☞

„Hugo“
Prosecco, Holundersirup
frische Minze, Soda
5,90€

☞

Mojito alkoholfrei
mit frischer Minze
4,20€

☞

Aperol-

Spritzer
Aperol, Weißwein
Soda
5,90€

Prosecco
Aperol, Prosecco
Soda
5,90€

Aperitifs

Vorspeisen

Knoblauchbaguette (AFGLMC)

Garlic Baguette

4,50€

Bunte Blattsalate (AOC)

Balsamico Dressing, Kürbiskernöl

Leaf salads, balsamic dressing, pumpkin seed oil

5,90€

Gemischte Salate der Saison (AGOFLM)

Sherry Dressing, Gartenkresse, Croûtons

Seasonal salads, Sherry dressing, garden cress, croutons

6,90€

Feldsalate (ACO)

Apfel-Barrique Dressing

gebratener Bauernspeck

Lamb's lettuce salad, apple barrique dressing

roasted bacon

10,50€

Beef Tatar (AMCGD)

der Klassiker vom allerfeinsten

16,90€ - als Vorspeise (starter)

23,90€ - als Hauptspeise (main course)

Suppen

Rinderkraftsuppe mit (LF)
❖ Grießknödel (ACGLF)
Consommé with
❖ semolina dumpling
6,90€

Regional und Saisonal:

Unserer Küche ist es besonders wichtig auf Regionalität zu achten.

Mozzarella, Eier	Heldernhof, Familie Gerer, Höchst
Fisch	Fischereibetrieb Nagel Peter, Höchst
Kartoffeln	Armin Blum, Höchst
Gemüse	Mahlerhof, Höchst
Käse	Sennerei Hittisau, Bregenzerwald
Ziegenkäse	Ferdl's Käslädele Riefensberg, Bregenzerwald
Wild	Peter Steurer (Senior Chef), Bregenzerwald
Milchprodukte	Vorarlbergmilch, Feldkirch
Brot	Konsumbäckerei, Höchst
Speck	Metzgerei Natter, Bregenzerwald
Wurstwaren	Metzgerei Walser, Meiningen

Lindenklassiker

Wiener Schnitzel

(ACG)

Pommes frites

Viennese style escalope, french fries
vom Kalbsrücken (veal) 23,50€
vom Schwein (pork) 17,50€

Filetspieß, Pfeffer- oder Zigeunersauce (GLO/L)

Pommes frites

Filet skewer, pepper- or hungarian bell pepper sauce
french fries
24,50€

Medaillons vom Schweinefilet (ACGLO)

leichte Kräuterrahmsauce, Schwenkgemüse
hausgemachte Spätzle

Medallions of pork tenderloin, herb cream sauce
mixed vegetables, homemade „Spätzle“
24,00€

Unsere Lindenklassiker sind auch als kleine Portion erhältlich.

Our Linde classics are also available as a small order.

- 2,00 €

Lindenklassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried (GLMOA)

Zwiebelsauce, Speckbohnen

Bratkartoffeln

Roasted slices of beef sirloin, fried onions sauce
beans with bacon, roast potatoes

25,50€

Gegrilltes Rindsfiletsteak (ACNGLO)

Pfefferrahmsauce, knackiges Marktgemüse

hausgemachte Kroketten

Roasted steak of beef tenderloin, creamy pepper sauce
vegetables, homemade croquettes

200g 34,00€

250g 38,00€

300g 42,00€

Gegrilltes Entrecôte vom Rinderrücken (GLMOA)

Kräuterbutter, hausgemachte Grillsaucen

bunter Salat

Roasted entrecôte steak, herbed butter
barbecue sauces, leaf salad

200g 27,00€

300g 32,00€

360g 35,00€



Fisch & Vegetarisch

Gebatener Bodenseefisch (DOLG)

Blattspinat, Risotto mit eingelegten Zitrusfrüchten

Roasted fish from lake of constance

leaf spinach, lemon risotto

27,50€

Pfifferlingrisotto (LOGMH)

(vegetarisch oder vegan)

Schmortomaten

Chanterelle risotto, stewed tomatoes,

17,90€

Vorarlberger Käsespätzle

(ACGLMO)

Kartoffel-Blattsalat

„Käsespätzle“, potato leaf salad

14,50€

Edelbrände (2 cl)

Schobel, Höchst

Quitte	6,90 €
Elster Apfel	6,90 €
Zibarte (Pflaume)	6,90 €
Traubenkirsche	6,90 €
Saubirne	6,90 €
Kirsche	6,90 €

Fink, Höchst

Zwetschge	5,20 €
Blutorange	5,20 €
Saubirne	5,20 €
Williams	5,20 €

Bertel, Bildstein

Saubirne	5,20 €
Muskat Trauben Grappa	5,20 €

Prinz, Hörbranz

Alte Kirsche	5,20 €
Alter Bodenseeapfel	5,20 €
Alte Marille	5,20 €
Alte Waldhimbeere	5,20 €
Alte Williams-Christbirne	5,20 €

Pfanner, Lauterach

Obstler	5,20 €
Himbeergeist	5,20 €
Marille	5,20 €



Grappa (2 cl)

Evo Riserva	6,90 €
Marzadro Trentina	5,90 €
Marzadro Diciotto Lune	7,90 €
Marzadro Giare Amarone	9,90 €
Berta Tre Soli Tre	10,90 €

Whiskies (4 cl)

Jim Beam	9,20 €
Jack Daniels	9,20 €
Talisker (10 Jahre)	15,20 €
Chivas Regal (12 Jahre)	15,20 €
Ragganmore (12 Jahre)	15,20 €
Glenkinchie (12 Jahre)	15,20 €
Oban (14 Jahre)	17,20 €
Dalwhinnie (15 Jahre)	17,20 €
Lagavullin (16 Jahre)	17,20 €

Weinbrände-Armagnac (2cl)

Remy Martin V.S.O.P.	4,50 €
Hennessy V.S.	4,50 €
Remy Martin X.O.	9,50 €

Liköre (2cl)

Amaretto	3,90 €
Francelico	3,90 €
Baileys	3,90 €

Rum (4cl)

Bacardi	6,00 €
Havanna 7 Jahre	7,00 €
Ron Zacapa 23 Jahre	9,00 €

Vodka (4cl)

Absolut	6,00 €
---------	--------

Gin (4cl)

Bombay	6,00 €
Monkey's 47	8,00 €
Hendricks	8,00 €
Brockmans	8,00 €
Ländle „Dry Gin“	8,00 €
Tanqueray	10,00 €

Allergieinformation – Legende

Geschätzter Gast,

laut EU-Verordnung sind wir verpflichtet
Allergene Stoffe in Lebensmittel auszuweisen.

Achten Sie auf die Informationen in den Klammern.
Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft
über die enthaltenen EU-Allergenzutaten.

Den Allergencode entnehmen Sie
aus der unten angeführten Legende.

Wenn Sie auf eine bestimmte Allergenzutat verzichten wollen –
Sprechen Sie uns an!
Gerne werden wir versuchen, auf Basis der Möglichkeiten
Ihren Wunsch zu erfüllen.

Legende EU-Allergengruppen – Allergencode

Gluten (gluten)	A	Nüsse (nuts)	H
Krebstiere (crustaceans)	B	Sellerie (celery)	L
Ei (egg)	C	Senf (mustard)	M
Fisch (fish)	D	Sesam (sesame)	N
Erdnuss (peanut)	E	Sulfite (sulphites)	O
Soja (soy)	F	Lupinen (lupines)	P
Milch/Laktose (milk/lactose)	G	Weichtiere (molluscs)	R