

**Kürbiscremesuppe** (ACGOL)  
gebackener Maroni-Portweinknödel  
Cream of pumpkin, baked chestnut port wine dumpling  
6,90€

**Wildkraftsuppe** (ACGL)  
Steinpilzfrittaten  
Bouillon of wild game, sliced boletus pancakes  
6,90€

**Geflämmtes Wälder Ziegenkäse** (MOG)  
Blattsalate, eingelegte Herbstfrüchte  
Flamed goat cheese, leaf lettuces, pickled fruits  
14,90€

**Rindsfiletstreifen „Stroganoff“** (LOGAC)  
Butterspätzle  
Sliced fillet of beef, "Spätzle"  
27,90€

**Streifen vom Hirschrücken** (GHCLOA)  
Cranberries, schwarze Nüsse  
Broccolirosen, Serviettenknödel  
Sliced meat of deer loin, black nuts  
cranberries, broccoli, bread dumpling  
31,00€

**Rosa gebratener Hirschkalbsrücken** (GALOC)  
Himbeerblaukraut, gebackene Lindenknödel  
Steak of deer loin, raspberry red cabbage, „Linden“ dumpling  
34,00€

Saisonnelles

# 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)

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

# Suppen

## 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

## Gebratener Bodenseefisch (DOLG)

Blattspinat, Risotto mit eingelegten Zitrusfrüchten

Roasted fish from lake of constance

leaf spinach, lemon risotto

27,50€

## Kürbisrisotto (LOG)

(vegetarisch oder vegan)

pumpkin risotto

17,90€

## Vorarlberger Käsespätzle

(ACGLMO)

Kartoffel-Blattsalat

„Käsespätzle“, potato leaf salad

14,50€