

Eine Kleinigkeit vorab

3 Stück hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln an bunter Salatgarnitur	€ 6.90
Hausgemachtes, eingelegtes italienisches Gemüse mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Balsamicocreme mariniert	€ 8.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert, mit gehobeltem Parmesan	€ 10.-

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
—> mit schwäbischen Bratknödeln	€ 3.-
—> mit hausgemachten Maultaschen	€ 3.-
—> mit bayrischen Leberknödeln	€ 3.-
Unterroher Festagsuppe	
Rinderbrühe mit Maultasche, Bratknödel und Flädle	€ 3.50

Aus der schwäbischen Küche

Paar schwäbische Bratwürste mit frischem Kartoffelsalat		€ 6.80
Hausgemachte saure Kutteln mit Speckwürfeln und Rosinen, dazu Bratkartoffeln		€ 7.50
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	kleine Portion € 5.-	€ 6.90
Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln und frischem Kartoffelsalat		€ 8.50
Hausgebeizter Sauerbraten vom Allgäuer Weiderind mit Preiselbeeren, frischem Blaukraut und Serviettenknödeln	kleine Portion € 9.90	€ 11.90
Schwäbisches Jägerschnitzel von der Schweinelende in feiner Waldpilzrahmsoße, mit frischen Eierspätzle und kleinem Salat	kleine Portion € 8.50	€ 10.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Röstzwiebeln, auf Rahmkäsespätzle, mit kleinem Salat		€ 17.50
„Unterroher Lindenpfännle“ Kleiner Rostbraten, Schweineschnitzel und Maultasche, auf Rahmkäsespätzle, dazu kleiner Salat		€ 14.90

Hausgemachtes Slow-Food

„Big Burger“

*100% Allgäuer Rindfleisch ca. 200g,
belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke, Speckscheiben,
Senf und Ketchup, im Sesam-Brötchen,
mit Pommes frites*

€ 10.-

„Allgäuer Bergbauern-Burger“

*100% Allgäuer Rindfleisch,
mit Reiberdatschi, Allgäuer Bergkäse, Essiggurken-Relish, Zwiebeln,
Speckscheiben und Mayonnaise im rustikalen Burgerbrötchen
dazu gebackene Kartoffelspalten*

€ 10.-

„Gourmet-Burger“

*100% Allgäuer Rindfleisch,
mit Blauschimmelkäse, eingelegten Auberginenscheiben,
hausgemachtem Kürbis-Chilli-Chutney, im Brioche-Brötchen,
dazu Süßkartoffel-Pommes frites*

€ 11.-

XL-Currywurst (Rote) normal o. scharfff

mit Pommes frites

€ 6.-

Feuriges Zigeunerschnitzel von der Schweinelende

in deftiger Paprikasoße,

mit Pommes frites und kleinem Salat

kleine Portion € 8.50

€

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Salat

kleine Portion € 7.-

€ 9.-

„Cordon bleu nach Art des Hauses“

*Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Bergkäse,
dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten*

€ 12.50

Leicht, lecker und gesund...

„Mediterrane Salatplatte“

Knackige Blattsalate mariniert mit Balsamicodressing,
mit eingelegtem italienischen Gemüse und Mozzarellakugel belegt € 8.50
—> mit gegrilltem Garnelenspieß € 11.50
—> mit gebratenen Rinderlendenstreifen € 14.-

„Salat nach Art des Hauses“

Bunte Salatplatte mit Balsamicodressing mariniert,
gebackener Kartoffel-Frischkäsetasche,
Maultasche und Speckscheiben € 10.-

„Fitness-Salat“

Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert,
mit gebackenen Chicken Nuggets,
gebratener Ananas und Nüssen € 10.-

Große Ofenkartoffel

mit Kräuter-Sauerrahm und großer Salatgarnitur € 6.-
—> mit eingelegtem Gemüse € 8.-
—> mit gegrilltem Garnelenspieß € 9.-

Gegrilltes Filet vom Donau-Zander

mit Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salat € 14.50

Unsere Vesper-Karte

- „Lindenwirts Brotzeit“
mit Leberkäse, weißem Preßsack, Zwiebelleberwurst, Zigeunerwurst,
Bergkäse, Griebenschmalz und Landbrot € 8.50
- „Michl´s Wurstsalat Spezial“
Wurstsalat mit Preßsackstreifen, Limburger, Tomatenecken,
Zwiebeln, Essiggurke und geschrotetem Pfeffer,
dazu Landbrot € 7.-
- „Schweizer Wurstsalat“
Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot € 6.50
- „Bayrischer Wurstsalat“
Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot € 6.-
- Saurer Limburger
mit Zwiebeln und Essiggurke,
dazu Landbrot € 5.50
- Schmalzbrot
mit Essiggurke und Zwiebeln € 2.50

Etwas Süßes danach

„Mohr im Hemd“

Lauwarmer Schokoladenauflauf mit Vanilleeis und Kirschragout € 4.90

Lauwarmer Topfenstrudel

mit Walnußeis und Kirschragout € 4.90

Gebackene Apfelküchle

mit Schokoladensoße und Vanillesoße € 5.-

Eis

Gemischtes Eis

mit geschlagener Sahne € 3.50

„Nußknacker“

2 Kugeln Walnußeis, 1 Kugel Schokoladeneis, mit Caramelsoße,
Nüssen und geschlagener Sahne € 4.50

„Bella Stracciatella“

2 Kugeln Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Eierlikör
und geschlagener Sahne € 4.50

„Vanilla Special“

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen € 2.-