

Mittagstisch

vom 09.02. – 13.02.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Deftige Semmel-Wurstknöpfe mit gerauchter Schinkenwurst und geschmelzten roten Zwiebeln zu hausgemachtem Kartoffelsalat 13,50 €
- Rote Bete-Kräuter-Knöpfe mit geschmelzten roten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat 12,50 €

Dienstag

- Ofenfrikadellen* mit Bratensöfle zu Rotkohl und frisch gestampften Kartoffeln 13,50 €
- Grünkern-Gemüsetaler zu Rotkohl und frisch gestampften Kartoffeln 12,50 €

Mittwoch

- Krosser Hähnchenschlegel auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuterreis 13,50 €
- Knusprige Polentaecken mit Parmesan auf Ratatouille-Gemüse 12,50 €

Donnerstag

- Kräuterflädle mit cremigem Pilzragout gefüllt und gebratenen Speckstreifen 13,50 €
- Kräuterflädle mit cremigem Pilzragout gefüllt und gebratenen Kirschtomaten 12,50 €

Freitag

- Gebackenes Fischfilet auf Zitronen Buttersöfle zu grünen Tagliatelle 14,20 €
- Grüne Tagliatelle auf pikantem Linsen-Gemüseragout mit Parmesanspänen 12,50 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-Hällischen Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet

Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Mittagstisch

vom 16.02. – 20.02.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Schwäbische Alb Linsen mit einem Paar Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Schwäbische Alb Linsen mit Dinkelküchlein zu hausgemachten Spätzle 12,50 €

Dienstag

- Hähnchenbrust im Parmesan-Kräutermantel auf fruchtigem Tomatensößle zu Linguine 13,50 €
- Gratinierte Auberginenröllchen mit Frischkäsefüllung auf fruchtigem Tomatensößle zu Linguine 12,50 €

Mittwoch

- Geschnetzeltes vom schwäbisch hällischen Landschwein mit bunten Gemüsestreifen zu hausgemachtem Kartoffelgratin 13,50 €
- Hausgemachtes Kartoffelgratin auf mediterranem Gemüse 12,50 €

Donnerstag

- Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gebratenen Putenbruststreifen zu Basmatireis mit Mandelblättern 13,50 €
- Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gebratenen Tofuwürfeln zu Basmatireis mit Mandelblättern 12,50 €

Freitag

- Gebackenes Fischfilet auf Dill-Honig-Senfsoße zu Butterkartoffeln 14,20 €
- Reistaler auf Dill-Honig-Senfsoße zu Butterkartoffeln 12,50 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-Hällischen Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet

Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.