

Mittagstisch

vom 23.02. – 27.02.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Pikantes Schaschlik Gulasch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit frischen Paprika und Zwiebeln zu Butterreis 13,50 €
- Panierte Feta-Ecken auf pikantem Paprikaragout mit Butterreis 12,50 €

Dienstag

- Ofenhackbällchen* auf cremigem Blumenkohl zu Petersilienkartoffeln 13,50 €
- Quinoa-Kürbisbällchen auf cremigem Blumenkohl zu Petersilienkartoffeln 12,50 €

Mittwoch

- Zarte Schweinefiletspitzen in leichtem Senfrahmsößle zu Kräuterspätzle 13,50 €
- Kräuter-Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln 12,50 €

Donnerstag

- Hausgemachte Maultaschen mit Hackfleischfüllung* mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat 13,50 €
- Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat 12,50 €

Freitag

- Lachsfilet auf Kräutersößle zu Reisvariationen 14,20 €
- Grünkern-Karotten-Taler auf Kräutersößle zu Reisvariationen 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 02.03. – 06.03.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Gebratene Hähnchenbrust auf Ananas-Currysoße mit Basmatireis 13,50 €
- Karotten-Hirsebratling auf Ananas- Currysoße mit Basmatireis 12,50 €

Dienstag

- Rindergeschnetzeltes nach „Art Stroganoff“ mit feiner Senfnote und Cornichons zu breiten Nudeln 13,50 €
- Breite Nudeln auf cremigem Pilzragout mit frischen Kräutern 12,50 €

Mittwoch

- Ofenfrischer Schweinebraten auf Bohnengemüse zu Rahmkartoffeln 13,50 €
- Mit Camembert überbackene Ofentomate auf Bohnengemüse zu Rahmkartoffeln 12,50 €

Donnerstag

- Schwäbische Alb-Linsen mit Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Schwäbische Alb-Linsen mit glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle 12,50 €

Freitag

- Fischfilet mit Mandel-Brösel Haube auf Spinatsößchen zu Salzkartoffeln 14,20 €
- Blumenkohl-Käsetaler auf Spinatsößchen zu Salzkartoffeln 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.