

Mittagstisch

vom 16.03. – 20.03.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Pikantes Gulasch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit frischen Paprika und Kräuternudeln 13,50 €
- Blumenkohlrischen in feiner Paprika-Zwiebelsoße zu Kräuternudeln 12,50 €

Dienstag

- Hausgemachte Spinatknödel auf fruchtigem Tomatensugo mit Salbeibutter und gebratenen Speckstreifen 13,50 €
- Hausgemachte Spinatknödel auf fruchtigem Tomatensugo mit Salbeibutter, gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen 12,50 €

Mittwoch

- Hackbraten* auf Karotten-Lauch Gemüse zu Salzkartoffeln 13,50 €
- Grünkernküchlein auf Karotten-Lauch Gemüse zu Salzkartoffeln 12,50 €

Donnerstag

- Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust in Pfeffer-Kräutersöße zu breiten Bandnudeln 13,50 €
- Breite Bandnudeln auf cremigem Kürbisragout mit Kräutern und Feta 12,50 €

Freitag

- Paniertes Fischfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,20 €
- Panierte Kohlrabischnitzel mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 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 23.03. – 27.03.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Knuspriger Hühnerschlegel auf mediterranem Gemüse zu Pfannengnocchi 13,50 €
- Pfannengnocchi auf mediterranem Gemüse mit Parmesanspänen 12,50 €

Dienstag

- Bunt Gemüsecurry mit Kokosmilch und gebratenen Putenbruststreifen zu Basmatireis 13,50 €
- Bunt Gemüsecurry mit Kokosmilch und gerösteten Cashew-Kernen zu Basmati Reis 12,50 €

Mittwoch

- Deftiges Brauhausgulasch vom schwäbisch-hällischem Landschwein zu hausgemachten Semmelknödeln 13,50 €
- Hausgemachte Semmelknödel auf cremigem Pilzragout mit Kräutern und gebratenen Kirschtomaten 12,50 €

Donnerstag

- Deftige Ofenfrikadellen* an Zwiebeljus mit Röstkartoffeln 13,50 €
- Pikante Gemüse-Hirsetaler auf Tomaten-Paprikasoße mit Röstkartoffeln 12,50 €

Freitag

- Wildlachsfilet auf Dill-Senfsoße zu Reisvariationen 14,20 €
- Rote-Linsenplätzchen auf Dill-Senfsoße 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.