

Mittagstisch

vom 25.05. – 29.05.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

Pfingstmontag – kein Mittagstisch
Das Café hat von 14:00 bis 18:00 Uhr geöffnet

Dienstag

- Feines Hühnerfrikassee mit frischen Champignons und Erbsen zu Butterreis 13,50 €
- Feines Ratatouille-Gemüse auf Butterreis mit Parmesanspänen 12,50 €

Mittwoch

- Pfeffergeschnetzeltes vom Schwäbisch Hällischen Landschwein zu Kräuterbandnudeln 13,50 €
- Kräuterbandnudeln mit Buntem Gemüse in Käserahm 12,50 €

Donnerstag

- Ofenfrischer Schweinebraten mit Pilzrahmsoße zu hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Bunte Spätzles-Gemüsepfanne mit Pilzrahmsoße 12,50 €

Freitag

- Gedämpftes Fischfilet auf Senfrahmsoße mit Butterkartoffeln 14,20 €
- Gedämpfter Blumenkohl in Senfrahmsoße 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.

Mittagstisch

vom 01.06. – 05.06.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Schweinerückensteak mit pikanter Paprika Zwiebelsoße zu Kräuternudeln 13,50 €
- Pikantes Tofu-Gulasch mit Zwiebeln und Paprika zu Kräuternudeln 12,50 €

Dienstag

- Thai Curry mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und Hähnchenbrust zu Basmati Reis 13,50 €
- Thai Curry mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und gerösteten Cashew-Kernen zu Basmati Reis 12,50 €

Mittwoch

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

Donnerstag

Fronleichnam – kein Mittagstisch
Das Café hat von 14:00 bis 18:00 Uhr geöffnet

Freitag

- Gebackenes Fischfilet auf Weißweinsößle zu Süßkartoffel-Püree 14,20 €
- Couscous-Lauchtaler auf Weißweinsößle mit Süßkartoffel-Püree 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.