

Mittagstisch

vom 24.08. – 28.08.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Schwäbische Linsen mit einem Paar Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Schwäbische Linsen mit Gemüsebratling und hausgemachten Spätzle 12,50 €

Dienstag

- Königsberger Klopse* in feiner Kapernsoße und Butterreis 13,50 €
- Pikantes Tofu-Gulasch mit Zwiebeln und Paprika zu Butterreis 12,50 €

Mittwoch

- Feines Schweinegeschnetzeltes vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein zu Gemüsenudeln 13,50 €
- Brokkoliröschen in feiner Tomatensoße zu Gemüsenudeln 12,50 €

Donnerstag

- Schwäbisches Rostbrätle mit Rotwein-Zwiebelsoße zu Bäckerinkartoffeln aus dem Ofen 13,50 €
- Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 12,50 €

Freitag

- Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat 14,20 €
- Paniertes Kohlrabi Schnitzel mit Sauce Remoulade und 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 31.08. – 04.09.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

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

Dienstag

- Lasagne mit Biohackfleisch* und buntem mediterranem Gemüse, überbacken mit Fior di Latte 13,50 €
- Mediterrane Gemüselasagne, überbacken mit Fior di Latte 12,50 €

Mittwoch

- Hähnchenbrust im Sesam-Knuspermantel auf Apfel-Currysoße zu Basmatireis 13,50 €
- Tofuecken im Sesam-Knuspermantel auf Apfel-Currysoße zu Basmatireis 12,50 €

Donnerstag

- Ofenfleischküchle* auf Karotten-Kohlrabi Gemüse mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Grünkernfrikadellen auf Karotten-Kohlrabi Gemüse mit Kräutersößle zu hausgemachten Spätzle 12,50 €

Freitag

- Cremiges Lachsragout mit Gemüsestreifen zu grünen Tagliatelle 14,20 €
- Grüne Tagliatelle auf Gorgonzolasößle mit gebratenen Kirschtomaten und Pinienkerne 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.