

Mittagstisch

vom 19.10. – 23.10.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Schweinshäxle auf Biersoße zu Bayrisch Kraut und Semmelknödel 13,50 €
- Dinkel Gemüsebratling auf Weißweinsauce zu Bayrisch Kraut und Semmelknödel 12,50 €

Dienstag

- Pfefferrahmgeschnitztes vom Rind zu hausgemachten Spätzle 13,50 €
- Spätzlespfanne mit Champignons und Lauch in Käserahm 12,50 €

Mittwoch

- Ofenpaprika mit Hackfleischfüllung auf Tomaten-Paprikasauce zu Butterreis 13,50 €
- Ofenpaprika mit Gemüse-Chia-Fetafüllung auf Tomaten-Paprikasauce zu Butterreis 12,50 €

Donnerstag

- Hähnchenbrust im Parmesan-Knuspermantel auf Roter Pestosauce zu Tagliatelle 13,50 €
- Auberginenschnitzelchen im Parmesan-Knuspermantel auf Roter Pestosauce zu Tagliatelle 12,50 €

Freitag

- Fischfilet auf Honig-Dill-Senfsoße zu Salzkartoffeln 14,20 €
- Kichererbsentaler auf Honig-Dill-Senfsoße 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.

Mittagstisch

vom 26.10. – 30.10.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Feines Hühnerfrikassee mit frischen Champignons und Spargelstücken zu Butterreis 13,50 €
- Pikantes Tofugulasch mit Zwiebeln und Paprika zu Butterreis 12,50 €

Dienstag

- Rindertafelspitz mit Meerrettichsöfle und Preiselbeeren zu Salzkartoffeln 13,50 €
- Quinoa-Rote Bete-Taler zu Preiselbeeren, Meerrettichsöfle und Salzkartoffeln 12,50 €

Mittwoch

- Herzhaftes Szegediner Gulasch vom schwäbisch hällischen Landschwein mit Kraut geschmort zu Serviettenknödel 13,50 €
- Hausgemachte Serviettenknödel auf cremigem Pilzragout mit Kräutern 12,50 €

Donnerstag

- Ofenhähnchenschlegel auf Ratatouille-Gemüse zu Kartoffelgratin 13,50 €
- Kartoffelgratin zu buntem Ratatouille-Gemüse 12,50 €

Freitag

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