



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Menükarte 5. Dez bis 9. Dez. 2018

Mittwoch

Steckrübensuppe mit Croutons
Wienerschnitzel mit Reis und Salat
€ 7,20

Donnerstag

Lauch- Grießsuppe
Bauernschmaus mit Knödel, Würstel und Sauerkraut
€ 7,20

Freitag

Minestrone
1. Hecht gebacken mit Petersilienkartoffeln und Salat
2. Gemüselinsen mit Speck und Knödel
€ 8,00

Samstag

Grießnockerlsuppe
Kotelette Gordon Rouge mit Pfeffersauce dazu Gemüse und Pommes
€10,00

Sonntag

Leberknödelsuppe
Gefüllte Bratente mit Rotkraut und Kartoffelknödel
€12,50

Öffnungszeiten: MI bis SO von 07:00 bis 01:00 Uhr

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!

Gasthof zur Linde Haniflgasse 1 A-7161 St. Andrä +43 (0)2176 22 79 +43 (0)664 54 14075
www.gasthofzurlinde.at husz-gelbmann@aon.at



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Schmankerl Karte

Kürbiscremesuppe mit
gebacken Petersilienstangerl A,G,O 3,50

Gegrillter Lachs auf Kürbis Risotto und geb. Garnelen A,G,O,M 15,80

Rip Eye Steak auf Röstgemüse und selbstgemachten Pommes A,G,O,M 22,90

Fledermaus gebacken mit Rösti und Salat A,G,O,M 9,80

Wilderer Pfandl vom Wildschwein mit
Nockerl dazu Preiselbeeren A,G,O,M 11,80

Schweinsfiletspitzen in Pilzsauce dazu Erdäpfel-Lauchrolle A,G,O,M 13,90

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat A,G,O,M 9,50

Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Pommes und Gemüse A,G,O 16,90

Medaillon -Spieß mit Speck und Zwiebel
dazu Pommes und Grillgemüse A,G,O 14,90

Steinpilz -Rostbraten vom Grau Rind mit Petersilienerdäpfeln A,G,L,O 13,90

Lindenwirtpfandl mit verschiedenen gegrillten Filets
mit Gemüse und gegrillte Bratkartoffeln A,G,L,O 14,90

Hausgemachte Mehlspeisen

Warmer Cheesecake an Sacher Parfait mit Waldbeersorbet 4,90

Hausgemachte Schnitten 2,80

Maroni-Palatschinken mit Ricotta ülle und Schlag 4,90

Eis-Palatschinke mit Früchten, Schlag und Schokosauce 4,90

Pannonischer Nachspeisenteller 4,50

Burgenländische „Balasn“ mit Zimtzucker 3,50

Somloyer Nockerl 3,50

Öffnungszeiten: MI bis SO von 07:00 bis 01:00 Uhr

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!

Gasthof zur Linde Haniflgasse 1 A-7161 St. Andrä
www.gasthofzurlinde.at

+43 (0)2176 22 79 +43 (0)664 54 14075
husz-gelbmann@aon.at



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Vegetarische Karte

Kürbiscremesuppe
mit gebacken Petersilienstangerl A,G,L,O 3,20

Gemüse Risotto mit gebackenen Pilzspiesz
und Salat A,G,L,O 8,80

Kürbis-Gnocchi in Mangold-Käsesauce
mit geriebenen Parmesan A,G,L,O 8,80

Gebackenes Gemüseschnitzel
mit Butterreis und Kürbisgemüse
dazu gem. Salat A,C,G,M 8,80

Spinatknödel mit Cremegemüse
und gem. Salat A,C,G,M 8,80

Öffnungszeiten: MI bis SO von 07:00 bis 01:00 Uhr

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!

Gasthof zur Linde Haniflgasse 1 A-7161 St. Andrä +43 (0)2176 22 79 +43 (0)664 54 14075
www.gasthofzurlinde.at husz-gelbmann@aon.at



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Allergen-Legende

A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Laktose, Milch	R	Meerestiere, Weichtiere

Wir versuchen, die Lebensmittelkennzeichnung so gut wie möglich umzusetzen,
sollten Fehler auftreten, so bitten wir dies zu

Öffnungszeiten: MI bis SO von 07:00 bis 01:00 Uhr

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!

Gasthof zur Linde Haniflgasse 1 A-7161 St. Andrä +43 (0)2176 22 79 +43 (0)664 54 14075
www.gasthofzurlinde.at husz-gelbmann@aon.at