



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

+

Menüplan 21. bis 25. Februar 2018

Mittwoch

Bunte Gemüsesuppe mit Erbsen
Geselchte Bratwürstel mit saure Kartoffel-Spalten
7,00

Donnerstag

Minestrone
Gefülltes Brathuhn mit Risi Bisi
7,00

Freitag

Schwarzbrotssuppe mit Knoblauch
1. Hecht gebacken mit Petersilienkartoffeln und Salat
2. Mailänder Schnitzel mit Tomatenspaghetti und Salat
€ 7,50

Samstag

Kräftige Rindsuppe mit Wiener Eierstich
Hortobagy Palatschinken mit Hühnerfülle und Salat
€ 8,50

Sonntag

Leberknödelsuppe
Knusprige 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

Schmankerlkarte

Kürbiscremesuppe und Petersilienstangerl 3,00

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat 8,80

Wilderer Pfandl vom Zicksee Reh mit Nockerl A,G,O 10,80
Wildpreiselbeeren und Quittenmus

Gebackene Fledermaus mit Vogerl-Erdäpfelsalat
und Preiselbeerorange A,G,O 9,50

Rip Eye Steak mit Zwetschken-Pfeffersauce
dazu Grillgemüse und selbstgemachte Pommes A,G,O 22,90

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 13,80

Toskana-Rostbraten mit Pilzen und Petersilienerdäpfeln A,G,L,O 11,80

Lindenwirtpfandl mit verschiedenen gegrillten Filets
Gemüse und Grillkartoffeln A,G,O 13,80

Hausgemachte Mehlspeisen

Malakofftorte, Eierlikörtorte, Baumschnitte mit Schlag 2,80
Leopoldschnitte mit Schlag 2,800

Maroni Palatschinken mit Schlag und Schokosauce 4,90
Pannonischer Nachspeisenteller A,C,G,O 4,00

Burgenländische „Balasn“ mit Zimtzucker A,C,G 3,20
Somloyer Nockerl A,C,G 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 +43 (0)2176 22 79 +43 (0)664 54 14075
www.gasthofzurlinde.at husz-gelbmann@aon.at



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Vegetarische Karte

Kürbiscremesuppe
mit gebacken Petersilienstangerl A,G,L,O 3,00

Dinkel-Linguini mit Wokgemüse und
Steckrübensauce dazu Salat A,C,G,M 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