



# Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

## Menüplan 18. Oktober bis 23. Oktober 2017

### Mittwoch

Hühnereinmachsuppe  
Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Rahmspinat  
€ 7,00

### Donnerstag

Donnerstag: Steckrübensuppe mit Croutons  
Gefüllte Schweinsbrust mit Risi Bisi  
€ 7,00

### Freitag

Petersilienwurzelsuppe mit Apfel und Mandelstangerl  
1. Hecht Gebacken mit Kartoffel und Salat  
2. Grenadiermarsch mit Gurkerl und Salat  
€ 7,50

### Samstag

Kräftige Rindsuppe mit Hochzeitsnudel  
Gegrillte Kotelette Gordon Rouge mit Pfeffersauce und Nockerl  
€ 10,00

### Sonntag

Leberknödelsuppe  
Gordon Bleu mit Reis und Salat  
€ 11,00

---

**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 vom Hokkaido  
und Petersilienstangerl A,C,G 3,00

Gebackene Fledermaus mit Erdäpfel-Vogerlsalat 9,50

Hirschmedaillons im Speckmantel mit Kroketten und Grillgemüse A,G,O 15,90

Rehbraten mit Pilz-Lauchroulade und Preiselbeeren A,G,O 13,90

Gebackene Hühner Leber mit Preiselbeerorange und Salat A,C,G 9,50

Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat 8,80

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 13,50

Toskana Rostbraten mit Petersilienerdäpfeln A,G,L,O 11,80

Lindenwirtpfandl mit Gemüse und Grillkartoffeln A,G,O 13,20

## Hausgemachte Mehlspeisen

Bananenschalotte 2,70, Maronischnitte 2,70

Haselnusschnitte 2,70

Maronipalatschinke mit Schlag und Schokosauce A,C,G,O 4,80

Pannonischer Nachspeiseteller A,C,G,O 4,00

Somloyer Nockerl A,C,G 3,50

Balasan mit Zimtucker A,C,G 3,20

---

**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

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

Pilzknödel mit Gemüselinsen und Salat A,G,L,O 8,80

Kürbis-Gemüselasange mit Kräuterspiegel  
und Salat A,G,L,O 8,80

Gebackene Champignon mit Sauce Tatare  
und dazu Salat A,G,L,O 8,80

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

Spinatknödel auf Rahm-Kohlrabi  
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

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

*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