



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Menüplan **Vom 15 August bis 20. August 2017**

Dienstag

Hochzeitsnudelsuppe
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis und Salat

Mittwoch

Karotten – Orangensuppe
Ungarisches Reisfleisch mit Gulaschsaft und Salat

Donnerstag

Geschlossen

Freitag

Schwarzbrottsuppe mit Knoblauch
1. Wels gebacken mit Petersilienkartoffeln und Salat
2. Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Wokgmüse dazu Linguine
€7,50

Samstag

Hochzeit geschlossene Gesellschaft

Sonntag

Leberknödelsuppe
Dreierlei Gebackenes mit Reis und Kartoffel
€ 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

Bauern Presswurst mit Essig und Öl 6,00

Saure Wurst in Essig und Öl mit Schalotten mit Zwiebel und Ei 6,00

Gebackene Hühner Leber mit Kartoffel-Vogerlsalat 9,50

Rehmedaillonsspieß mit Zwetschken-Pfeffersauce, Kroketten A,C,G,O 16,90

Gebratener Schafskäse mit Speckmantel auf Blattsalat 8,80

Wilderer Pfandl vom Hirschkalb mit Kerbelnockerl
und Preiselbeeren A,C,G 10,80

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

Erdbeere Ricottatorte , Mascapone-Himbeertorte 2,70

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

Coup Dänemark-Palatschinke mit Bananen und Eierlikör A,C,G,O 4,50

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

Bananenschalotte A,C,G 2,7

Vegetarische Karte

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

Gebackene Champignons mit Remouladensauce
und dazu Salat A,G,L,O 8,80

Eierschwammerlgröstel mit Spiegelei und Salat A,G,L,O 10,50

Gebackenes Gemüseschnitzel
mit Butterreis und Kohlrabigemüse
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

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