



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Sehr geehrter Gast,

*Wir freuen uns Sie in unserm Gasthof willkommen zu heißen.
Unsere Küche und unser Weinkeller haben viel Gutes für
Leib und Seele zu bieten.*

*Seit Jänner 2013 ist der Gasthof zur Linde auch als
Genusswirt der „Genussregion Österreich“ zertifiziert.
Unsere kulinarischen Schmankerl werden
aus heimischen Produkten und Zutaten stets frisch zubereitet.
Die Produkte erhalten wir von unseren sorgfältig
ausgewählten Genusspartnern, somit sorgen
wir für Qualität und Nachhaltigkeit! Wir schonen unsere Natur.
Wir kennen unsere Lieferanten persönlich
und das aus gutem Grund.
Sie liefern uns Produkte, die Sie als Gast mit ruhigem Gewissen
essen und trinken können.*

Wir wünschen einen „Guten Appetit“ und sagen „Prost“!

Ihre Wirtsleute

Simone und Martin



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

Tageskarte

| | |
|--|------|
| <i>Ungarische Fischsuppe mit Karpfenfilet</i> <small>A,G,L,O</small> | 3,60 |
| <i>Fischbeuschlsuppe</i> <small>A,D,L,O</small> | 3,20 |
| <i>Burgenländische Krautsuppe</i> <small>A,O,L</small> | 3,20 |
| <i>Leberknödelsuppe</i> <small>A,C,L</small> | 2,70 |
| <i>Frittatensuppe</i> <small>A,C,G,L,O</small> | 2,70 |
| <i>Rindsuppe mit Hausnudeln</i> <small>A,C,L,O</small> | 2,70 |
| <i>Gebackene Blunzenradln mit Wasabikren</i> <small>A,C,O</small> | 4,50 |

Traditionelles vom Heideboden

| | | |
|--|---|-------|
| <i>Omelette mit Schafskäse mit Mangoldspinat und Salat</i> <small>A,C,G,O</small> |  | 8,80 |
| <i>Blunzengröstel mit Sauerkraut und Kren</i> <small>A,O,L</small> | | 8,80 |
| <i>Steinpilzravioli mit hausgemachter Heidebodensauce und Salat</i> <small>A,G,O,L</small> | | 9,50 |
|  <i>Zwiebelrostbraten vom Nationalparkrind frisch in der Pfanne gebraten mit selbstgemachten reschen Zwiebeln und Semmelrollen</i> <small>A,C,G,L,O</small> | | 14,80 |
| <i>Gebackener Emmentaler mit Reis und zweierlei Dips und Salat</i> <small>A,C,G,O</small> | | 8,80 |

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 entschuldigen

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

Traditionelles vom Heideboden

| | | |
|--|---|-----------------------|
| <i>Karpfen "Filet" gebacken mit Petersilienerdäpfeln</i> |  | |
| <i>Sauce Tatar und buntem Salat</i> <small>A,C,D,M,O,</small> | | 13,80 |
| <i>Zander serbisch mit Saisongemüse</i> |  | |
| <i>Dampferdäpfeln und Sauce Tatar</i> <small>A,D,M,O</small> | | 13,50 |
| <i>Zander gebacken mit Petersilienerdäpfeln,</i> |  | |
| <i>Sauce Tatar und buntem Salat</i> <small>A,C,D,M,O,</small> | | 13,50 |
| <i>Gebackene Leber mit gemischtem Salat</i> <small>A,O,M,C</small> | | 9,00 |
| <i>Backhendl mit buntem Salat</i> <small>A,C,M,O</small> | | 9,50 |
| <i>Wienerschnitzel vom Schwein</i> | | |
| <i>mit gemischtem Salat</i> <small>A,C,M,O,</small> | | 8,50 |
| <i>Grillteller (Kotelette, Leber, Speck und Pommes)</i> <small>O,M,G</small> | | 9,90 |
| <i>Medaillons vom Schwein gegrillt mit</i> | | |
| <i>Mandelbällchen und Gemüse</i> <small>A,C,O,G</small> | | 13,90 |
| <i>Gebackenes Putenschnitzel mit Salat</i> <small>A,C,M,O,</small> | | 9,80 |
| <i>Putenschnitzel Natur aus der Pfanne</i> | | |
| <i>mit Basmatireis und Gemüse</i> <small>A,M,O</small> | | 9,80 |
| <i>Gegrillte Putenstreifen auf</i> | | |
| <i>Blattsalat mit Balsamicoessig</i> <small>O,M</small> | | 9,20 |
| <i>Backhendsalat mit Kernöl</i> |  | <small>A,O,H,</small> |

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

Kleine Speisen für Zwischendurch

| | |
|---|------|
| <i>Ungarisches Gulasch</i> <small>A,O,L</small> | 8,50 |
| <i>Bauernomelette und Salat</i> <small>A,C,G</small> <small>(Käse, Selchfleisch und Zwiebel)</small> | 8,00 |
| <i>Ham and eggs</i> <small>c</small> | 6,00 |
| <i>Omelette mit Schinken und Käse</i> <small>A,C</small> | 6,50 |
| <i>Schinkenbrot</i> <small>A,O</small> | 4,50 |
| <i>Blunzenbrot mit Kren</i> <small>A,O</small> | 4,50 |
| <i>Bunter Salatteller mit Ei</i> <small>C,O</small>  | 6,80 |
| <i>Chefsalat mit Käse, Schinken und Ei</i> <small>O,M</small>  | 6,80 |
| <i>Gemischte Käseplatte</i> <small>o</small> | 8,00 |
| <i>Bauern – Jausenplatte</i> <small>o</small>  | 8,00 |
| <i>Frankfurter mit Senf</i> <small>O,M</small> | 3,00 |
| <i>Hausgeselchtes mit Kren</i> <small>o</small> | 6,50 |

Gebäck

| | |
|---------------------------------------|------|
| <i>Brot</i> <small>A</small> | 0,40 |
| <i>Semmeln</i> <small>A</small> | 0,60 |
| <i>Salzstangerln</i> <small>A</small> | 1,10 |

Speisen für die Kleinen

| | |
|---|------|
| <i>Kinder Wiener mit Pommes</i> <small>A,C,O</small> | 6,00 |
| <i>Kleine Pute gegrillt mit Reis</i> <small>A,O</small> | 6,50 |
| <i>Kleine Pute gebacken mit Pommes</i> <small>A,C,O</small> | 6,50 |

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

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Hausgemachte Mehlspeisen

| | |
|---|------|
| <i>Eismarillenknödel mit Früchten</i> <small>A,G</small> | 3,20 |
| <i>Geb. Apfelradeln mit Vanilleeis und Zimtzucker</i> <small>A,O,G</small> | 4,50 |
| <i>Somloyer Nockerl mit Schlag und Schokosauce</i> <small>A,C,G,O</small> | 3,20 |
| <i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i> <small>A,C,G,O</small> | 5,50 |
| <i>Altwiener Topfenstrudel mit Vanillesauce</i> <small>A,C,G,O</small> | 3,50 |
| <i>Div. Palatschinken</i> <small>(Gundel, Marmelade, Schoko, Eis) A,C,O,G</small> | |
| <i>Mohr im Hemd</i> <small>A,C,O,G</small> | 4,20 |

*Bitte fragen sie nach unseren
hausgemachten Schnitten und Torten*

Kaffeespezialitäten

| | |
|--|------|
| <i>Kleiner Brauner</i> | 2,00 |
| <i>Kleiner Mokka</i> | 2,00 |
| <i>Café Latte</i> | 2,80 |
| <i>Café Latte mit Vanille</i> | 3,00 |
| <i>Café Latte mit Karamell</i> | 3,00 |
| <i>Cappuccino</i> | 3,00 |
| <i>Melange mit Schlag</i> | 2,60 |
| <i>Verlängerter braun oder schwarz</i> | 2,60 |
| <i>Großer Mokka oder Braun</i> | 3,00 |

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

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Weißweine

| Jahr | Sorte | 1/8 | 0,75 Flasche |
|------|---|------|--------------|
| 2016 | Welschriesling <small>Weinbau Husz-Gelbmann, trocken 12% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2016 | Welschriesling <small>Weinbau Roll-Karl, trocken 12,5% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2015 | Chardonnay <small>Weinbau Husz-Gelbmann trocken 11,5% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2016 | Grüner Veltliner <small>Weinbau Husz-Gelbmann, trocken 11,5% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2016 | Welschriesling <small>Weinbau Ziniel Alfred, trocken 12% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2016 | Welschriesling <small>Weinbau Michlits-Stadlmann, trocken 12,5% vol. Alk.</small> | 2,50 | 14,00 |
| 2015 | Muskatteller <small>Weinbau Gelbmann Martin, trocken 12% vol. Alk.</small> | 2,80 | 16,00 |
| 2016 | Gelber Muskatteller <small>Weinbau Ziniel Alfred, trocken 12% vol. Alk.</small> | 2,80 | 16,00 |

Rotweine

| | | | |
|------|---|------|-------|
| 2013 | Pischta <small>Barrique</small> <small>Weinbau Martin Gelbmann, trocken 13,5% vol. Alk.</small> | 3,00 | 18,00 |
| 2013 | Zweigelt <small>Weinbau Martin Gelbmann, trocken 12,5% vol. Alk.</small> | 3,00 | 18,00 |

Verschieden Auswahl von 0,75 Flaschen Weiss und Rotweinen auf Anfrage

Frizzante

| | | | |
|--|------|------|-------|
| Frizzante weiß <small>Weinbau Husz-Gelbmann, trocken 11% vol. Alk.</small> | Glas | 2,20 | 16,00 |
|--|------|------|-------|

Hausbrände

| | | |
|------------------------|-----|------|
| Marillen Brand | 2cl | 2,00 |
| Williams Brand | 2cl | 2,00 |
| Zwetschkenbrand | 2cl | 2,00 |

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

Getränkekarte

| | |
|---|------|
| <i>¼ Coca Cola</i> | 2,50 |
| <i>¼ Almdudler</i> | 2,50 |
| <i>¼ Orangensaft</i> | 2,50 |
| <i>¼ Apfelsaft Naturtrüb</i> | 2,50 |
| <i>¼ Soda</i> | 1,30 |
| <i>¼ Limonaden gespritzt</i> | 1,80 |
| <i>0,20 Fl. Pago Johannesbeersaft oder Pfirsich</i> | 2,50 |
| <i>0,33 Fl. Mineral</i> | 2,00 |
| <i>0,33 Fl. Eistee Pfirsich</i> | 2,50 |
| <i>0,35 Fl. Frucade</i> | 2,50 |
| <i>0,35 Fl. Cola Light</i> | 2,50 |
| <i>0,35 Fl. Gröbi Grapefruit</i> | 2,50 |
| <i>0,25 Fl. Red Bull</i> | 3,00 |

Bierspezialitäten

| | |
|--|------|
| <i>0,2 Pfiff Gösser</i> | 2,10 |
| <i>0,3 Seidel Gösser</i> | 2,80 |
| <i>0,5 Krügerl Gösser</i> | 3,40 |
| <i>0,3 Fl. Zipfer Radler Limetten oder Orangen</i> | 2,80 |
| <i>0,3 Radler</i> | 2,80 |
| <i>0,5 Radler</i> | 3,40 |
| <i>0,5 Fl. Malzbier Dunkel</i> | 3,40 |
| <i>0,5 FL Weizenbier Weihenstephan</i> | 3,50 |
| <i>0,3 Fl. Alkoholfreies Bier</i> | 3,40 |

Offene Weine

| | |
|---|------|
| <i>¼ l Welschriesling Landwein</i> | 2,40 |
| <i>¼ l St. Laurent, milder Rotwein Landwein</i> | 2,40 |
| <i>¼ l Spritzer (weiß oder rot)</i> | 1,60 |
| <i>¼ l Kaiser Spritzer (mit Holundersirup)</i> | 2,20 |
| <i>¼ l Aperol Spritzer</i> | 3,40 |

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

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Pizzakarte

Frei-, Sams-, Sonn-, und Feiertag

Ab 17.00 Uhr 02176/2279

| | |
|---|------|
| Margarita Tomaten, Käse A,O,G | 5,80 |
| Cardinale Tomaten, Käse, Schinken A,O,G | 6,50 |
| Fungi Tomaten, Käse, Champignons A,O,G | 6,50 |
| Palermo A,O,G Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel | 7,00 |
| Toskana A,O,G Tomaten, Käse, Schinken, Champignon | 7,00 |
| Napolitana Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch, Sardellen, Oliven A,O,D,G | 7,50 |
| Diavolo Tomaten, Käse, Speck, Kapern, Sardellen, Pfefferoni A,O,D,G | 7,50 |
| Tonno Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel A,O,D,G | 7,50 |
| Pizza Klaus Tomaten, Käse, Schinken, Salami, scharfer Pfefferoni, Mozzarella A,O,G | 7,50 |
| Pizza Salami Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel A,O,G | 7,50 |
| Hawaii Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Mais A,O,G | 7,50 |
| Provinziale Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, A,O,G | 7,50 |
| Rustika Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Oliven, Artischocken, Ei A,O,G, C | 7,50 |
| Pizza Italien Rahm, Käse, Basilikumpesto, Rohschinken, Parmesan A,O,G | 7,50 |
| Pizza Vegetarisch Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison A,O,G | 7,50 |
| Pizza Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto A,O,G | 7,50 |
| Pizza Spinat Tomaten, Käse, Mozzarella, Spinat, Schafskäse A,O,G | 7,50 |
| Pizza Blunzen Tomaten, Käse, Blutwurst, Speck, Zwiebel A,O,G | 7,50 |
| Gefülltes Pizzastangerl Tomaten, Käse, Schinken, Mais mit Knoblauchsauce A,O,G | 5,20 |
| Pizza Stangerl mit Knoblauchsauce A,O,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

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