



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 zur bieten.

Unsere kulinarischen Schmankerln werden aus heimischen Produkten und Zutaten stets frisch zubereitet.

Die Produkte erhalten wir von unseren sorgfältig ausgewählten Partnern, 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

Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag

von 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr

<i>Margarita</i> Tomaten, Käse A,O,G	8,00
<i>Cardinale</i> Tomaten, Käse, Schinken A,O,G	8,50
<i>Fungi</i> Tomaten, Käse, Champignons A,O,G	8,50
<i>Palermo</i> A,O,G Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel A,O,G	9,50
<i>Toskana</i> A,O,G Tomaten, Käse, Schinken, Champignon A,O,G	9,50
<i>Napolitana</i> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch, Sardellen, Oliven A,O,D,G	9,50
<i>Pizza Vegetarisch</i> Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison A,O,G	9,80
<i>Pizza Mozzarella</i> Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto A,O,G	9,50
<i>Diavolo</i> Tomaten, Käse, Speck, Kapern, Sardellen, Pfefferoni A,O,D,G	9,80
<i>Tonno</i> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel A,O,D,G	9,50
<i>Pizza Klaus</i> Tomaten, Käse, Schinken, Salami, scharfer Pfefferoni, Mozzarella A,O,G	9,80
<i>Pizza Salami</i> Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel A,O,G	9,50
<i>Hawaii</i> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Mais A,O,G	9,50
<i>Provinziale</i> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, A,O,G	9,50
<i>Rustika</i> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Oliven, Artischocken, Ei A,O,G, C	9,80
<i>Gefülltes Pizzastangerl</i> Tomaten, Käse, Schinken, Mais mit Knoblauchsauce A,O,G	6,80
<i>Pizza Stangerl</i> mit Knoblauchsauce A,O,G	4,50
<i>Knoblauchsauce</i> A,O,G	1,80
<i>Jede Beilage extra 1,00€</i>	

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

Die Lebensmittelkennzeichnung wird von uns Best möglichst umgesetzt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte a unsere Mitarbeiter.

Mögliche Fehler bitten wir 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

Speisen für die Kleinen

Kinder Wiener mit Pommes <small>A,C,M</small>	7,20
Kleine Pute gebacken mit Pommes <small>A,C,M</small>	7,20
Kleines Hühnerschnitzel mit Pommes <small>A,C,M</small>	7,20
Nuggets mit Pommes <small>A,C,M</small>	7,20

Hausgemachte Mehlspeisen

Hausgemachte Balasn, Zimt, Zucker und Vanilleeis <small>A,G,C,M</small>	5,50
Gebackene Apfelringe mit Beerenröster und Vanilleeis <small>A,G,C,M</small>	5,90
Gebackenes Eis mit Schlag, Erdbeersauce und Früchten <small>A,G,C,M</small>	5,90
Tarte Variation von Schoko und Nusstorte mit Erdbeereis und Früchten <small>A,G,C,M</small>	5,90
Eiskaffee mit Schlag <small>G</small>	6,00
Eis mit Schlag oder ohne Schlag <small>G</small>	5,90
Eismarillenknödel vom „Tichy“ mit Früchten <small>A,G</small>	4,50
Somloyer Nockerl mit Schlag und Schokosauce <small>A,C,G</small>	5,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <small>A,C,G</small>	6,80
Altwiener Topfenstrudel mit Vanilleeis <small>A,C,G</small>	5,90
Div. Palatschinken (Gundel, Marmelade, Schoko, Eis) <small>A,C,G</small>	
Mohr im Hemd <small>A,C,G</small>	5,90
Hausgemachte Schnitten <small>A,C,G</small>	3,40

Kaffeespezialitäten

Kleiner Brauner Kleiner Mokka <small>G</small>	2,50
Café Latte <small>G</small>	3,20
Café Latte mit Vanille <small>G</small>	3,40
Café Latte mit Karamell <small>G</small>	3,40
Cappuccino <small>G</small>	3,20
Melange mit Schlag, Verlängerter braun oder schwarz <small>G</small>	3,00
Großer Mokka oder Braun <small>G</small>	3,20

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

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!



Gasthof zur Linde

Gästezimmer ★★★ Restaurant - Weinbau

Weinkarte

Weißweine

Jahr	Sorte	1/8	0,75 Flasche
2021	Welschriesling Weinbau Gelbmann Martin, trocken 12% vol. Alk. o	2,80	16,50
2021	Welschriesling Weinbau Roll-Karl, trocken 12,5% vol. Alk. o	3,00	18,00
2021	Welschriesling Weinbau Stadlmann Franz, trocken 12,5% vol. Alk. o	3,00	18,00
2022	Grüner Veltliner Weingut PMC Münzenrieder 12,5% vol. Alk. o	3,00	18,00
2021	Grauer Burgunder Weingut Umathum trocken 13,5% vol. Alk. o	3,50	19,00
2021	Chardonnay Weinbau Gelbmann Martin trocken 11,5% vol. Alk. o	2,80	16,50
2021	Gold Muskatteller Weinbau Gelbmann Martin, trocken 11,5% vol. Alk. o	2,80	16,50
2022	Sauvignon Blanc Weingut Allacher Gols, trocken 12,5% vol. Alk. o	3,20	18,00
2022	Rosè Weingut Allacher Gols, trocken 12,5% vol. Alk. o	3,20	18,00
2021	Chardonnay -Weißburgunder Spätlese Weingut Gelbmann süß 13,5% vol. Alk. O	3,00	18,00
2021	Illmitzer Spätlese, Süß Sämling Weingut Tschida 8,00% vol. Alk. o	3,50	19,00

Rotweine

2020	Cabernet Sauvignon Weinbau Gelbmann, trocken 14,0% vol. Alk. o	3,50	19,50
2020	Zweigelt Weinbau Gelbmann, trocken 13,0% vol. Alk. o	3,50	19,50
2020	All Red Weingut Allacher, trocken 13,5% vol. Alk. o	3,80	22,00
2019	Blaufränkisch Weinbau Roll Karl, trocken 13,5% vol. Alk. o	3,50	19,50
2018	St. Laurent Weinbau Franz Stadlmann, trocken 13,5% vol. Alk. o	3,50	19,50
2017	Haideboden Cuvée Weingut Umathum trocken 13,5% vol. Alk. o	5,80	39,00
2017	Massiv Cuvée Weinbau Weingut Keringer trocken 14,5% vol. Alk. o		48,00
2017	JK Klein Weinbau Weingut Jacqueline Klein trocken 15% vol. Alk. o		48,00

Verschiede Weißweine und Rotweine nach Nachfrage im Sortiment

Frizzante weiß o	3,00	18,00
Weinbau Husz-Gelbmann, trocken 11% vol. Alk		

Hausbrände

Marillen Brand 2cl	2cl	3,00
Williams Brand 2cl	2cl	3,00

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

¼ Coca Cola	2,80
¼ Almdudler	2,80
¼ Orangensaft	2,80
¼ Apfelsaft Naturtrüb	2,80
¼ Soda	1,70
¼ Limonaden gespritzt	2,20
0,20 Fl. Pago Johannesbeersaft oder Pfirsich	3,00
0,33 Fl. Mineral	2,60
0,33 Fl. Eistee Pfirsich	3,00
0,35 Fl. Frucade	3,00
0,35 Fl. Cola Light oder Zero	3,00
0,25 Fl. Red Bull	4,00

Bierspezialitäten

0,2 Pfiff Gösser _A	2,50
0,3 Seidel Gösser _A	3,30
0,5 Krügerl Gösser _A	4,20
0,3 Radler _A	3,30
0,5 Radler _A	4,20
0,5 FL Weizenbier Weihenstephan _A	4,20
0,3 Fl. Alkoholfreies Bier _A	4,00

Offene Weine

¼ Welschriesling Landwein _o	3,40
¼ St. Laurent, milder Rotwein Landwein _o	3,60
¼ Spritzer (weiß oder rot) _o	2,00
¼ Kaiser Spritzer (mit Holundersirup) _o	3,00

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