

Unsere „to go“ Gerichte für euch:

von Montag bis Freitag 17.00 bis 19.30Uhr oder nach Absprache.

Samstag und Sonntag 11.00 -14.30Uhr und 17.00 bis 19.30Uhr

Bestellungen:

Telefon: 09144/254 oder WhatsApp: 0151/15220805

oder E-Mail: info@zur-linde-stirn.de

Bärlauchrahmsuppe

mit gerösteten Brotcroupons

3,90€

Schweinemedallions

vom Jungschwein in Rahmsöße mit glasierten Egerlingen,
dazu hausgemachte Eierspätzle

12,00€

Ochsenbacke

vom fränkischen Weiderind mit reduzierter Portwein-Balsamico-Soße,
dazu Rahmkohlrabi und Brezenknödel

14,00€

Hausgemachte Gnocchi

in Bärlauchpesto geschwenkt,
dazu gebratene Lachswürfel & mediterranes Schmorgemüse

15,00€

Salatschüssel "Vital"

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen und
frischem Obst, dazu ein BIO Landei aus Erlingsdorf und Croutons

11,00€

Fränkischer Sauerbraten

in feiner Lebkuchensauce serviert,
dazu Kloß oder Brezenknödel

10,00€

Deftiger Schweinebraten

in Nennslinger Dunkelbiersöße mit Kloß oder Brezenknödel

9,00€

Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Pommes frites

8,50€



VEGGI Zweierlei Knödel

Geröstete Bärlauch- & Bergkäseknödel
mit brauner Butter, Ofentomaten & Parmesan

10,00€

Kleiner gemischter Salat

2,50€

New!!! Unsere „Gourmet-Sackerl“:

Restaurantessen mitnehmen und ohne Aufwand in Minutenschnelle
Zuhause zubereiten und genießen.

Zubereitung:

Für den schnellen Genuss zuhause erhalten Sie von uns Ihre benötigten Portionen fix und fertig in vakuumierten Beuteln (mind. 10 Tage haltbar), die im leicht kochenden Wasser nur 8 Minuten erhitzt werden müssen. Auspacken, anrichten und genießen! Ganz schnell und ohne Aufwand. Ganz ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker!!!

Rinderbrühe im Glas 1/4l (eingeweckt)	4,00€
Portion Semmel und Leberknödel (schockgefroren)	3,50€
Portion Pfannkuchenstreifen	2,50€
Schweinebratensosse 1/4l (eingeweckt)	4,00€
Rindersosse 1/4l (eingeweckt)	5,00€
Sauerbraten in feiner Lebkuchensoße	6,00€
Schweinebraten in Dunkelbiersoße	5,00€
Kalbsbraten in Rahmsoße	5,50€
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	5,50€
Oxenbacke mit Portweinssoße	6,50€
Hausgemachte Schweinesülze	4,00€
Bayerisch Kraut	2,50€
Blaukraut	2,50€
Rahmkohlrabi	2,50€
Mediterranes Schmorgemüse	2,50€
Brezenknödel	2,50€
Gnocchi	3,00€
Eierspätzle	2,50€
Bärlauchknödel	3,50€

Bestellungen:

Montag bis Sonntag von 9.00 Uhr bis 20 Uhr
Telefon: 09144/254 oder WhatsApp: 0151/15220805
oder info@zur-linde-stirn.de

Flaschenweine

Winzerqualität für Zuhause

Weiß

Deutschland

Riesling „Kalkmergel“ trocken

Weingut Jülg - Pfalz

* wunderbar ausgeglichen, vielschichtig,
mit saftiger & würziger Mineralität durchzogen,
gute Fülle nach reifen Früchten

0,75l / 14€

Franken

Weißburgunder QbA. trocken

Weingut Zur Schwane - Franken

* duftig, aromatisch mit deutlichen Noten nach reifer Williams Birne,
rauhe Tannine, saftig

0,75l / 14€

Österreich

Chardonnay Burgenland/Neusiedlersee

Weingut Salzl

* zart grasige Struktur mit
fein Obstig, frisch, leicht zitrisch, mineralisch, buttrig, fein & fruchtig

0,75l / 12€

Grüner Veltliner Langenlois

Weingut Rabl - Kamptal

* zart grasige Struktur mit
spürbarer Mineralität, herrlich lockere
Frucht nach Apfel, reifer Zitrusfrucht,
sehr elegant mit klarem und langem Nachhall

0,75l / 12€

Italien

Lugana DOC

Vigneto Mandolara

Weingut LeMorette - Venetien

* feinfruchtig, leicht nussig, kompakte Frucht
und sehr rund am Gaumen, filigran saftig

0,75l / 17€



Österreich

Blauer Zweigelt

Weingut Salz Burgenland / Neusiedlersee – Österreich

* sehr fruchtig & dicht, viel Würze, harmonisch & vielseitig

0,75l / 12€

Italien

Primitivo Salento IGT "Pilúna"

Castello di Monaci - Apulien

* kirschtig mit feiner Schokonote,

eingekochte Aromen, nicht zu fett, delikat würzig

0,75l / 12€

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

"Vigneti Vallata di Marano"

Guiseppe Campagnola - Venetien Italien

* Corvina, Rondinella

* nach der Lese werden die Trauben für 4 Monate getrocknet

* vielschichtige, kräftige Struktur, ausladend nach Dörrobst,

rosinierten Früchten, Aromen von Leder, Bitterschokolade, Kokos

0,75l / 22€

Brunello di Montalcino

DOCG Podere LaVigna - Toskana Italien

* feiner Klassiker, harmonisch gesetzt mit beeriger Würze

und intensivem Nachhall, sehr filigran strukturiert

mit nachhaltiger Kraft und Aromaausdruck

0,75l / 38€

Spanien

Lacrimus Crianza

Weingut Rodriguez Sanzo, Rioja - Spanien

* 12 Monate Barrique, würzig, fleischig 6 saftig, fein ätherischer Eindruck

Kompakte Struktur, Holz fein eingebunden, ausgewogen mit langem Nachhall

0,75l / 25€