



# GASTHAUS ZUR LINDE

THALMÄSSING

Liebe Gäste,

Dieses Jahr feiern wir seit gut 6 Monaten nun 90 Jahre Gasthaus zur Linde. 1931 hat unsere Urgroßmutter Margarete Leykauf die damals schon lange bestehende Wirtschaft übernommen und umgetauft. Entdecken Sie die zwei Margeriten am Eingang?

Die aktuelle Karte ist herbstlicher und wärmt die Seele. Vegetarische oder vegane Alternativen bieten wir gerne individuell an. Zum Beispiel ein vegetarisches Kräuter-Risotto mit frischem Spinat.

Junge Gäste: Baby dabei? Ihr Babyglas wärmen wir gerne auf, ein Wickeltisch ist auf dem Gang. Für Ihr Kind machen wir Klassiker wie Nudeln mit Sauce, Chickenwings oder Pommes.

Auch weiterhin heißt es bei uns, eine Küche ohne Fertig Produkte, frisch gekocht, köstlich und bekömmlich. Selbstgemacht anstatt „hausgemacht“.

Derzeitige Öffnungszeiten:

Do - Fr	17:00 - 22:00 Uhr	Küche 17:00 bis 20:30 Uhr
Sa	12:00 - 14:00 Uhr	Küche 12:00 bis 14:00 Uhr
	17:00 - 22:00 Uhr	Küche 17:00 bis 20:30 Uhr
So	11:30 - 14:30 Uhr	Küche 11:30 bis 14:00 Uhr
	17:00 - 22:00 Uhr	Küche 17:00 bis 20:30 Uhr

Herzlich Willkommen, Ihre Familie Leykauf

**Gäste Netz "Gast Linde". Passwort: Linde2020**

## SPEISEN

	Preis €
<b>SELLERIE-KÜRBISSUPPE x KERNÖL</b> Cremige Sellerie-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl.	6,50
<b>THALMÄSSINGER BÄRLAUCH BROT</b> Luftig-leichtes Knusperbrot, ofenwarm mit Bärlauch-Pesto aus eigener Herstellung.	4,50
<b>GEMISCHTER VORSPEISETELLER</b> Geröstete Kalamata Oliven, feiner Rohschinken, Ziegenkäserolle, Artischocken.	10,50
<b>KRÄUTER RISOTTO X GARNELEN</b> Garnelen in unserer Spezialmarinade, Maldon Sea Salt, Kräuterrisotto und Spinat in Schalottenbutter gedünstet. (Weinempfehlung: Chenin Blanc) – (ohne Garnelen € 12,50)	19,90
<b>8 STUNDEN RINDERHOCHRIFFE x FRISCHE NUDELN</b> Acht Stunden geschmorte Stücke von der Rinderhochrippe. Selbstgemachte feine Eierbandnudeln in Butter und Parmesan. Portweinsauce, gebratene Champignons mit Knoblauch (Weinempfehlung: Le Balze)	21,90
<b>PIZZA MARGHERITA x BÜFFELMOZZARELLA</b> Rotondo di Parma Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella Campania D.O.P. und viel frisches Basilikum. (Weinempfehlung: Merlot)	11,50
<b>PIZZA SALAMI</b> Rotondo di Parma Tomaten, Grana Padano, Mozzarella, Pfeffersalami. (Weinempfehlung: Bier)	9,00
<b>SALAMI 2.0 MIT FENCHEL SALAMI</b> vom Ruppmannsburger Strohschwein	11,00
<b>PIZZA AUBERGINE x ZUCCHINI x GRANA</b> Rotondo di Parma Tomaten, Grana Padano, Mozzarella, Auberginenscheiben, Zucchinistreifen und gehobeltem Hartkäse. (Weinempfehlung: Pinot Gris)	11,50
<b>PIZZA SCHINKEN x CHAMPIGNON x BLATTSPINAT</b> Rotondo di Parma Tomaten, Grana Padano, Mozzarella, Kochschinken vom Dorfmetzger, frischer Spinat (Weinempfehlung: Shiraz)	12,50
<b>BEEF PORTUGIESISCH</b> Kurzgebratenes Rumpsteak in Rotweinsauce, mit Spiegelei, Reis, Pommes Frites und Garnitur. Dazu unsere würzige Piri-Piri Sauce. „Portuguese Beef“, ein südafrikanisches Sonntagsgericht. (Weinempfehlung: Merlot)	26,50
<b>PIRI-PIRI CHICKEN</b> Unsere Spezialität. Ursprünglich portugiesischer Herkunft mit Einflüssen der traditionellen Afrikanischen Küchen. Zartes Hähnchen aromatisch mariniert, mit Piri-Piri Sauce aus frischen Pfefferschoten, Paprika, roten Zwiebeln und Gewürzen. Dazu Gemüsereis und Pommes Frites. ½ Hähnchen. (35min Garzeit, Weinempfehlung: Bier oder Chenin Blanc)	19,90
<b>TARTE TATIN x VANILLEEIS</b> Karamellisierte, naturbelassene Äpfel von der Thalmässinger Streuobstwiese. Mit Blätterteig gebacken und gestürzt. Mit Vanilleeis, Nuss und Schlagrahm. (Weinempfehlung: Whisky/Williams)	6,50

# Wein

Menge l      Preis €

---

Holunder Spritz		6,50
South African Triple Three Gin & Tonic		7,50

---

Kunjani, Pia Watermeyer & Paul Barth, Stellenbosch, Western Cape, Südafrika, Das beste aus beiden Welten, hier trifft VDP Denkart auf weibliche Liebe zum Detail

Weiß cremig, harmonisch rund: <b>Chenin Blanc</b>	0,10	3,90
	0,75	26,00
Rot, komplex, würzig, süßlich: <b>Shiraz</b>	0,10	4,20
	0,75	38,50

Domaine Alfred Wantz, Stéphane Wantz, Elsass, Frankreich, Traditionsbetrieb mit junger Generation

Prickelnd: <b>Crémant D'Alsace oder Crémat Rosé</b>	0,75	31,50
Weiß, aromenreich: <b>L'Espiegle Cuvee Blanc</b>	0,75	29,50
Weiß, blumig: <b>Pinot Gris</b>	0,75	28,50
Weiß, klassisch nicht zu trocken: <b>Riesling</b>	0,10	3,50
	0,20	7,00

Nederburg, Paarl, Dr. Anton Rupert, Western Cape, Südafrika, Aushängemarke der Familie Rupert

Rot, trocken, kräftig: <b>Cabernet Sauvignon</b>	0,10	3,00
	0,20	6,00
	0,75	22,00
Rot, trocken, beerig: <b>Merlot</b>	0,10	3,00
	0,20	6,00
	0,75	22,00

Castelvechio di Pantani, junger Bio- Familienbetrieb im malerischen Terricola, Toskana, Italien

Rot, beerig, als Speisebegleiter: <b>DOC Terre di Pisa Rosso Le Balze</b>	0,10	4,20
	0,75	36,00

Anthonji Rupert Wine, Gary Baumgarten, Franschhoek, Western Cape, Südafrika, Sozial nachhaltiger Weinanbau, Qualitätsfanatiker

Weiß, erfrischend: <b>Protea Chenin Blanc</b>	0,10	3,90
	0,75	26,00

Plaisir de Merle, Simondium, Western Cape, Südafrika, Vorlage eines großartigen Romans

Rot, samtig weich, komplex: <b>Cabernet Sauvignon Reserve</b>	0,75	45,00
---	------	-------

Bürgerspital, Würzburg, die regionalen Weine, im ganzen Land bekannt

Weiß, harmonisch frisch: <b>Müller Thurgau</b>	0,10	3,50
	0,20	7,00
	0,75	24,00

	Menge l	Preis €
<b>Biere</b>		
Augustiner Helles Bier vom Fass „Quartel“	0,25	2,10
Augustiner Helles Bier vom Fass „Schnitt“		2,50
Augustiner Helles Bier vom Fass	0,50	3,30
Augustiner Dunkel	0,50	3,60
Augustiner Edelstoff Exportbier	0,50	3,60
Augustiner Pils	0,33	3,00
Radler	0,50	3,30
Gutmann Weizen, Leichtes Weizen, Weizen Alkoholfrei	0,50	3,60
<b>Alkoholfrei</b>		
Staatl. Fachingen Heilwasser Medium oder Naturell	0,75	4,50
Pyraser Waldquelle Apfelschorle	0,50	3,10
Pyraser Waldquelle Johannisbeere-Apfelschorle	0,50	3,10
Pyraser Waldquelle Zitronenlimonade	0,50	3,10
Africola, Cola Light ODER Bluna Orangenlimonade	0,33	3,10
Spezi	0,50	3,10
Apfelsaft Naturtrüb	0,25	2,90
Orangensaft	0,25	3,10
<b>Hochprozentiges</b>		
Amarula Cream Likör	4cl	4,00
Weis, Bio Schwarzwald Kräuterlikör	4cl	3,00
Schladerer Milde Williams Birne (süß)	2cl	3,00
Schladerer Alte Zwetschge	2cl	3,50
Schladerer Kirschwasser	2cl	3,00
Schladerer Bio Blutorangenschnaps (süß)	2cl	3,00
The Lübbehusen Malt Distillery, Norddeutscher Whisky	2cl	6,50
<b>Kaffee Spezialitäten</b>		
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		3,80
Kugel Vanilleeis für Mini Eiscafé „Affogato“		1,50
Cappuccino		3,80
Großer Cappuccino		4,90
Americano (Tasse Kaffee, Verlängerter)		3,80
Tasse Tee		3,00
Heiße Schokolade mit Milchschaum		3,80

Alle Preise inkl. MwSt. | Informationen zu Allergenen sind separat erhältlich, wir beraten Sie gerne!