

Landgasthaus Linde

Familie Erich Sauter
Schüsselberg 1
73453 Abtsgmünd - Wöllstein

Tel.: 07366/6379
Fax.: 07366/921727
www.linde-woellstein.de

Zum Empfang Ihrer Gäste bieten wir Ihnen ein

Glas Sekt
mit Cassis, Pirsichlikör, Aperol oder Orangensaft
Flasche Rilling-Sekt LR trocken

dazu Blätterteig-Käsestangen und
gefüllte ofenfrische kleine Häppchen

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe
mit Brät-, Grießklösschen,
kleinen Maultäschchen, Backerbsen

Feine hausgemachte Tomatencremesuppe mit
Sahne und Croutons

Flädlessuppe

Maultaschensuppe

Spargelcremesuppe mit Einlage,
Sahne verfeinert und Croutons

Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen, Croutons

Feine Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Kürbiskernöl und Croutons

Waldpilzcremesuppe mit Kräuter und Croutons

Vorspeisen

Melone Schinken:
Frische Melone mit Parmaschinken,
rohem und gekochtem Schinken, Weißbrot

Geräuchertes Forellenfilet - warm serviert
Preiselbeersahne, Meerrettich, Cocktailsoße,
Salatgarnitur und Toast

Frischer Räucherlachs mit verschiedenen
Dips, kleiner Salatgarnitur und Weißbrot

Shrimpscocktail von frischen Grönlandshrimps
in feiner Cocktailsauce mit Früchten,
kleiner Salatvariation und Weißbrot

Feine Edel- Fischterriner mit Shrimps,
geräuchertem Forellenfilet im Räucherlachs-
mantel mit kleiner Salatgarnitur , Dips und Weißbrot

Gebratene Wachtel mit Feinschmeckersalat
an Himbeer-Walnussdressing , feinen
Böhnchen und frischen Champignons

Norweger-Lachsschnitte mit Gemüsestreifen auf
Rieslingsauce und feinen Pesto-Nudeln

Hauptgerichte

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

Gem. Braten vom Rind, Schwein und Kalb

Kalbsrahmbraten

Geschnetzeltes - von der Pute mit Früchten
oder - vom Schwein mit Pilzrahmsauce

Putenschnitzel mit Spargel, Sc. Hollandaise
und Käse überbacken
Paniertes Schweineschnitzel

Jägerschnitzel mit frischen Champignons

Spezialitäten aus dem Kochertal:

Rehbraten mit frischen Champignons
Preiselbeerbirne, feiner Rahmsauce

Rehragout mit Preiselbeerbirne und
Champignons

Rehrückenmedaillon mit frischen
Champignons, Broccoli und Kroketten

Lammcarree am Stück gebraten
mit Bohnen und Kartoffelgratin

Lammbraten „provençal“ aus der Keule
mit Senfkräuterkruste, Kartoffelgratin
und feinen Böhnchen

Hauptgerichte

Schweinelendchen mit frischen Champignons
in feiner Rahmsauce

Schweinelendchen gefüllt - mit Gemüse, Speck
Champignons, Zwiebeln, Brot und feinem Brät
im Blätterteigmantel und Rahmsauce

Zwiebelrostbraten

Rostbeef am Stück gebraten mit Senf-Pfefferkruste

Rind -und Schweinefilet mit frischen Champignons
Pfefferrahmsöße, Gemüse garnitur

Rinderfilet mit frischen Pilzen , Sc. Hollandaise
Kräuterbutter, Gemüse garnitur

Rumpsteak mit Pfeffer gebraten , frischen
Pilzen und Kräuterbutter

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen,
Gemüse garnitur, feiner Rahmsauce

Hauptgerichte

Lachsnudelpfanne mit Broccoliröschen
und frischen Champignons in Sahnesoße

Frischer Norweger Lachs auf Gemüsestreifen
Rieslingsöfle und Kartoffeln

Zanderfilet mit Blattspinat und Champignons,
Weißweinsauce und Butternudeln

Die Empfehlung der Chefs:

Grillplatte nach Art des Hauses:

Kleine Steaks vom Rostbraten mit Zwiebeln,
Schweinelendchen - am Stück gebraten
mit einer würzigen Kruste,
Putenschnitzel mit Früchten und Käse überbacken,
panierte Schnitzel,
Kräuterbutter, frischen Champignons

zu den Hauptgerichten

Bei allen Hauptgerichten sind ein schöner bunter Salatteller,
sowie 2 Beilagen nach Ihrer Wahl enthalten.

hausgemachte Spätzle

Pommes Frites

hausgemachte Serviettenknödeln

Kartoffelgratin

Schupfnudeln

Kroketten

Westernkartoffeln (Spice)

Butternudeln

Tomatenrissotto

Bratkartoffeln

Für jede weitere Beilage berechnen wir € 0,50 pro Person

Gemüse können Sie auf Wunsch gerne extra bestellen.
Wir verwenden frisches Gemüse nach Jahreszeit.

Bei Lieferung außer Haus werden die Salate als Büffet aufgebaut.

Salatbüffet wenn nicht beim Hauptgang enthalten:

Verschiedene Rohkostsalate , hausgemachter Kartoffelsalat ,
Blattsalat mit extra Dressing
und Tomatenplatten mit Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln, Schafskäse, Oliven

Hauptgerichte

Italienisches Büffet

Vorspeise: pro Person

Scampis in Kräuterbutter gebraten mit Weißbrot
Vittello Tonato - gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Tomatenplatte mit Mozzarella und Basilikum
Tomatenplatte mit Thunfisch und Zwiebel
Melone mit Parmaschinken
Spaghettisalat mit Meeresfrüchten
Spinata, Copa mit Rucola, Parmesanspänen und Pinienkernen
Blattsalate mit Waffelgurken,
Radieschen, Paprika und Joghurtdressing

Warme Gerichte: pro Person

Spaghetti, Tortellini, Penne oder Gnocchis
mit 3 verschiedenen Soßen:
- Carbonara - Schinken-Käse-Sahnesoße
- Feiner Tomatensoße
- Hackfleischsoße
Lasagne mit Hackfleischfüllung
Saltimbocca von der Pute mit Speckscheibe und Salbeiblatt
Involtini - gefüllte Schweinelende mit Blattspinat,
Parmaschinken und Mozzarella
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel

Hauptgerichte

Schwäbisches Büffet

Kassler im Brotteig

Burgunderschinken mit Honig und Pfeffer glasiert

Schweinebraten vom Hals frisch aus dem Backofen
mit Kräuterkruste

Schweinshaxen -würzig, knusprig

Rindsrouladen - gefüllt mit Speck und Zwiebeln

Rostbraten mit Zwiebeln

Linsen, Saiten, Spätzle

Geschmelzte Maultaschen

Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken

2 Beilagen Ihrer Wahl:

z.B. Spätzle, Knödel, Sauerkraut, Schupfnudeln

Preis je nach Zusammenstellung

von 3-4 Komponenten ca.

z.B. Linsen, Saitenwürste

Schweinebraten mit Kräuterkruste

Rindsrouladen hausgemacht

dazu Spätzle und Salat

Griechisch:

Pfannen - Gyros mit Tomatenreis und Weißkrautsalat

Fladenbrot auf Wunsch extra

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmus
Vanilleeis mit Sauerkirschen
in Honig und Portwein gedünstet, Sahne

Dessertteller „Linde“
Frische Früchte nach Jahreszeit und
verschiedene Mövenpick-Eissorten,
Sahne und Likör

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Heiße Himbeeren und Sauerkirschen
mit Vanilleeis und Sahne

Birne ‚Helene‘ mit Vanilleeis und
Schokoladensoße, Sahne

Obstsalat aus frischen Früchten mit
Mövenpickeis und Sahne

Ofenfrische Apfelkühle mit Vanillesoße, Eis, Sahne

Heiße Zimtzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne

Als besondere Empfehlung

„Eisbüffet“
Frische Früchte,
verschiedene Mövenpick-Eissorten
auf Natureispokal (z.B. Schwan), Joghurtcreme,
Schokoladenmus - hell und dunkel,
hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei),
Panna Cotta mit Fruchtsoße

Mitternachtsbuffet

Zu später Stunde bieten wir Ihnen an:

- ~ Käseplatten mit einer großen Auswahl an deutschen und französischen Käsesorten, Backsteinkäse mit Zwiebelringen garniert mit Trauben und Radieschen
- ~ Schinkenplatten mit Melonen garniert
- ~ Wurstsalat und Gerauchtes

dazu gibt es Partywecken und verschiedene Brotsorten

Buffet wie oben und zusätzlich mit Fisch:

Platten mit geräuchertem und mariniertem Lachs, Forellenfilets und verschiedenen Soßen, dazu Weißbrot

Salzkuchen - ofenwarm serviert je Kuchen

Gulaschsuppe pikant gewürzt mit Brot

Käsewürfel und gerauchte Würstchen mit Zwiebeln, Trauben und Radieschen auf Teller angerichtet
(1 Teller ausreichend für ca 6 Pers.) je Teller