

*Herzlich Willkommen  
im*



*Landgasthof*  
**Grüne Linde**

*die Region im Herzen  
und auf dem Teller*

*wir sind stets bemüht all Ihre Wünsche,  
Anregungen und Änderungen zu erfüllen  
um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns zu garantieren*

*Bitte lassen Sie uns wissen*  
*... wenn Sie Vegetarier oder Veganer sind*  
*... wenn Sie kleinere oder größere Portionen wünschen*  
*... wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -Unverträglichkeit haben*  
*... wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben*

## Aperitifs

<i>Glas Sekt oder Glas Prosecco (12,L)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Aperol spritz oder Hugo (12,L)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3.80 €</i>

## Unsere Klassiker das ganze Jahr

<i>Großmutter's Brotsuppe mit Speck, Kümmel und Zwiebeln (1,3, A1,A2,A3,H)</i>	<i>4.20 €</i>
<i>fränkische Festtagssuppe mit Leberknödel, Gemüse und Flädle (A1,B,F,H)</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Beilagensalat mit Rohkost- und Blattsalaten an Hausdressing (9,B,I,L)</i>	<i>2.80 €</i>

\* \* \*

<i>gegrilltes Schweineschäufele mit Natursoße dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut (mit Speck 1,3,4,A1,H,11)</i>	<i>14.80 €</i>
<i>gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße mit Hofer Kloß und hausgemachtem Blaukraut (1,3,4,9,A1,F,H,I,11)</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Bayerwald-Pfännchen“ zarte Schweinemedallions im Pfännchen mit Champignons in Rahm dazu hausgemachte Spätzle (A1,B,F,H)</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat (mit Speck,1,3,4,9,11,A1,B,F,I)</i>	<i>11.80 €</i>
<i>„Holzfäller Schnitzel“ mit gebratenem Speck, Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Kümmel (1,3,9,11,H,L)</i>	<i>12.80 €</i>
<i>„Pfeffersteak“ gegrilltes Rinderrückensteak mit geschrotetem Pfeffer und Kräuterbutter angerichtet auf feinen Bohnen dazu Steakkartoffeln (A1,E,F,11)</i>	<i>22.80 €</i>
<i>„Ratsherren-Toast“ Schweinemedallions mit Champignons in Rahm und Käse überbacken auf Toast dazu Blattsalate (9,A1,F,L,B,I)</i>	<i>10.80 €</i>
<i>kleines Zwiebel-Rindersteak auf getoastetem Bauerbrot an Salatbouquet dazu geschmorte Zwiebeln und Kräuterbutter (9,A1,A3,F,I,L,B)</i>	<i>12.80 €</i>

## unsere Salatküche

„Grüne Linde Salat“ gemischte Salatplatte mit gebratenem Schinken dazu Käse, Ei und Bauernbrot (1,9,,A1,A3,B,F,I,L)	9.80 €
"Fitnesssalat" verschiedene Rohkostsalate mit gebratenen Putenstreifen dazu Joghurt-Kräuter-Dressing und Vollkornbrot (A1,A3,D,F,H,L)	11.80 €
„Chef-Salat“ in Pfeffer marinierte und gebratene Roastbeefstreifen an Blattsalaten mit Früchten in Senf-Honig-Dressing dazu Bauernbrot (9,A1,A3,I,F,L,11)	12.80 €

## für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Salat (9,11,A1,B,F)	5.90 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Salat(9,11,A1,B,F)	5.90 €
hausgemachte Spätzle mit Bratensoße (A1,B,H)	2.80 €
Hofer Kloß mit Bratensoße und Fleischscheibe (4,A1,H)	3.80 €

## für den kleinen Hunger und Brotzeit

Currywurst in würziger Soße mit Pommes frites oder Bratkartoffeln mit Kümmel (1,3,4,9,11,H)	7.50 €
„Lindenplatte“ gemischte Hausmacherplatte mit Sülze, Presssack, Schinken, Handkäse, Essiggurke, Senf und Butterbrot (1,3,9,11,A1,A3,F,H)	8.50 €
Schinkenplatte von selbst geräuchertem Lachs-Schinken mit Gurke, Meerrettich und Butterbrot (1,4,9,11,A1,A2,A3,F,H)	8.50 €
Hausmacher Sülze und Presssack mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Essiggurke (1,3,9,11)	8.50 €
fränkischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig, Öl und Essiggurke dazu ein Butterbrot (1,3,9,11A1,A3,F,H)	7.50 €

## Nachspeisen - Eis

alle Eisbecher auch als kleine Portion möglich

4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne und Fruchtsoße (1,5,8,9,B,D,F) 4.50 €

„Eierlikörbecher“ mit Schokoladen-, Nuß- und Vanilleeis dazu Eierlikör,  
Schokoladensoße, Krokant und Sahnehaube (1,5,8,9,B,D,F,G1,G2,G3) 4.80 €

„heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
dazu Sahnehaube und Schokoraspe (1,5,8,9,B,D,F,G1,G3) 4.80 €

„Fitnessbecher“ mit verschiedenem Fruchtis  
an Honigjoghurt , Krokant und Obstsalat (1,5,8,9,B,D,F,G1,G3) 5.20 €

gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet  
mit Vanilleeis und Sahne (1,5,8,9,B,D,F,A1) 5.50 €

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Konservierungsstoff (1)	Koffein (2)	Antioxidationsmittel (3)
geschwefelt (4)	Farbstoff (5)	Eisen 2-lactat (6)
chininhaltig (7)	Milcheiweiß (8)	Süßungsmittel (9)
Phosphat (10)	Geschmacksverstärker (11)	Sulfite alle Weine (12)

## Allergene

A1 Weizen	A2 Gerste	A3 Roggen
B Eier	C Fisch	D Nüsse
E Soja	F Milch	G 1 Mandeln
G 2 Walnuss	G 3 Haselnuss	G 4 Pistazie
H Sellerie	I Senf	J Krebstiere
K Sesam	L enthält Schwefeldioxid und Sulfite	

Bitte lassen Sie uns wissen

... wenn Sie Vegetarier oder Veganer sind

... wenn Sie kleinere oder größere Portionen wünschen

... wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -Unverträglichkeit haben

... wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben

## heiße Getränke von Jacobs und Messmer Gourmet

(Kaffeegetränke mit Koffein (2), Tee mit Teein und teilweise Milch (8,F))

Tasse Kaffee	2.00 €	Topf Kaffee	3.80 €
Espresso	1.80 €	Tasse Cappuccino	2.60 €
Latte Macchiato	2.80 €	Topf Milchkaffee	3.50 €
Topf heißer Kaba	2.80 €		
Glas schwarzer Tee <b>Darjeeling Sikkim</b> mit Milch oder Zitrone			2.80 €
Glas schwarzer Tee mit Rum oder ein guter Grog			3.80 €
Glas Tee <b>Nana-Minze</b> , <b>Hibiskus-Waldbeere</b> , Grüner-Tee <b>Jasmin</b> , <b>Rooibos</b> mit Vanille, <b>Kamillentee</b>			2.80 €

## alkoholfreie Getränke

Bad Brambacher Mineralwasser spritzig, medium oder naturell	0,25 l 0,75 l	2.00 € 5.20 €
Coca Cola, Cola-Mix (1,2,10)	0,4 l	3.20 €
Orangen- oder Zitronenlimonade (1,5,9)	0,2 l	1.80 €
Bad Brambacher Tafelwasser vom Fass	0,4 l	2.80 €
Cola light (1,2,9,BW<1kJ)	0,33 l	2.50 €
Malzbier alkoholfrei (5,A1,A2)	0,5 l	3.10 €
Apfel- oder Orangensaft Trauben-,Johannisbeere- oder Kirschsafft	0,2 l	1.80 €
alle Fruchtsäfte auch als Schorle gespritzt	0,4 l	3.30 €
Bad Brambacher Bitter Lemon oder Tonic Water (3,7,9)	0,25 l	2.00 €

## Biere

<i>Scherdel Premium Pils vom Fass (A2)</i>	0,5 l	3.10 €
	0,25l	2.00 €
<i>Scherdel Hefeweizen vom Fass (A1,A2)</i>	0,5 l	3.20 €
	0,3 l	2.20 €
<i>Scherdel Zoigl naturtrüb vom Fass (A1,A2)</i>	0,5 l	3.20 €
	0,3 l	2.20 €
<i>Mönchshof opaltrübes „Märzen“ im Bierkelch (A1,A2)</i>	0,5 l	3.50 €
<i>Scherdel Schwarzes (A2)</i>	0,5 l	3.20 €
<i>Radler (Alster) (9,A2)</i>	0,5 l	3.10 €
<i>Colaweizen oder Russenweizen (2,9,A1,A2)</i>	0,5 l	3.20 €
<i>Kapuzierner Hefeweizen dunkel, Kristallweizen oder leichte Weiße (A1,A2)</i>	0,5 l	3.20 €
<i>Scherdel Light oder Scherdel alkoholfrei (A2)</i>	0,5 l	3.10 €
<i>Jever Fun alkoholfrei (A2)</i>	0,5 l	3.20 €
<i>Kapuziner Weißbier alkoholfrei (A1,A2)</i>	0,5 l	3.20 €

## Schnäpse 2 cl

<i>Asbach Uralt , Delactre Cognac v.s , Jim Beam (A1) , Linie Aquavit</i>	2.50 €
<i>Steinbeisser Mirabelle, Williams Christ Birne, Waldhimbeergeist, Nußler (G2) , Schlehengeist, Grappa Chardonnay,</i>	2.50 €
<i>6-Ämter-Tropfen, Jägermeister, Ramazotti, Averna, Fernet</i>	2.20 €
<i>Obstler, Baccardi, Wodka, Malteser, Ouzo</i>	
<i>Amaretto (9,G1) , Baileys (D,F), Sechssämter Waldbeere</i>	2.20 €
<i>Gedopter nach Wunsch 4 cl</i>	4.80 €

## Weißwein 0,25 l (12)

### Franken:

Volkacher Ratsherr, Riesling Kabinett trocken QmP	4.80 €
Volkacher Kirchberg, Silvaner trocken QbA	4.50 €
Obereisheimer Höll, Müller Thurgau Kabinett halbtrocken	4.50 €

### Pfalz:

Weingut Hechtmann Ilbesheim, Grauer Burgunder ** trocken QmP	4.80 €
Bockenheimer Vogelsang, Müller-Thurgau halbtrocken, Gutsabfüllung	4.20 €

### Italien:

Villa Pitars, Pinot Grigio DDOC, Delle Friuli Grave trocken	4.50 €
---	--------

Weinschorle	0,20 l	3.20 €
	0.33 l	4.80 €

## Weißherbst / Rosé

Volkacher Kirchberg Rotling, Franken fruchtig und halbtrocken	4.80 €
Villa Rocca Bardolino Campogniola DOC, Venetien trocken	4.80 €
Portugieser Rosé, Pfälzer Landwein halbtrocken, Weingut Kohl	4.20 €

## Rotwein 0,25 l (12)

### Franken:

Kitzinger Hofrat , Weingut A. Braun, Schwarzriesling QmP trocken	5.20 €
--	--------

### Pfalz:

Kohl´s Dornfelder trocken QmP Gutsabfüllung	5.20 €
Ilbesheimer Herrlich, Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken	4.80 €
Hechtmann´s Landwein Cuvee, Portugieser und Dornfelder lieblich	4.50 €

### Württemberg:

Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger trocken	4.80 €
---	--------

### Italien:

Cantina Leonardo da Vinci, Chianti DDOC Venezien trocken	5.20 €
--	--------

### Spanien:

Murchante Pleno Tempranillo, Navarra trocken	5.20 €
--	--------

# *Eine kleine Chronik unseres Landgasthofes*

*seit 1875 als Gaststätte im Familienbesitz  
reine Schankwirtschaft und Dorfmittelpunkt*

*1946 Übernahme der Gaststätte von Gerhard und Meta Wolfrum  
weiter als Schankwirtschaft mit kleinen Brotzeiten*

*1960 erster Ausbau mit Fremdenzimmer, großer Saal*

*1968 Renovierung der Gaststube und Einrichtung einer Küche  
erster Mittagstisch, Kirchweih und Schlachtfeste*

*1980 Günther Wolfrum die 5. Generation  
Metzger und Koch - als Baumeister im Hintergrund*

*1984 Anbau eines Schwimmbades mit Sauna und Terrasse*

*1987 Ausbau weiterer Gästezimmer im Haupthaus*

*1992 Renovierung der Gaststube mit Lüftungsanlage und neuer Theke*

*1993 Renovierung und Erweiterung der Nebenräume*

*1994 Ausbau der Scheune zum Gästehaus (insgesamt 40 Zimmer / 65 Betten)*

*1997 Renovierung des Saals mit Holzverkleidungen und Trennwand*

*2000 Unterkellerung des Hauptgebäudes für neue Toilettenanlage und Bierkeller*

*2001 Neueinrichtung und Vergrößerung der Küche*

*2002 Neue Anbindung von Rezeption und Gästehaus*

*2005 Armin Wolfrum als Wirt in der 6. Generation*

*2006 Erneuerung der kompletten Fassade und Gestaltung des Biergartens*

*2010 Überdachung und Neugestaltung des Innenhofes / Biergarten*

*2012 Inbetriebnahme eines BHKW für Strom und Wärme  
Renovierung von Saal und Nebenzimmer nach Wasserschaden*

*die 7. Generation wächst heran*