

*Herzlich Willkommen  
im*

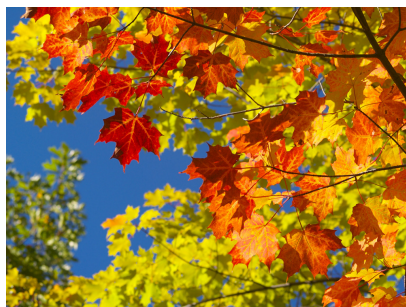


*Landgasthof*  
**Grüne Linde**

*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*



### Unsere Klassiker für Sie

fränkische Festtagssuppe mit Leberknödel, Gemüse und Flädle (A1,B,F,H) 4.50 €

\* \* \*

gegrilltes Schweineschäufele mit Natursoße  
 dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut (mit Speck 1,3,4,A1,H,11) 14.80 €

gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße  
 mit Hofer Kloß und hausgemachtem Blaukraut (1,3,4,9,A1,F,H,I,11) 15.80 €

Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten  
 dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat (mit Speck, 1,3,4,9,11,A1,B,F,I) 12.80 €

kleines Zwiebel-Rindersteak auf getoastetem Bauerbrot an Salatbouquet  
 dazu geschmorte Zwiebeln und Kräuterbutter (9,A1,A3,F,I,L,B) 12.80 €

„Ratsherren-Toast“ Schweinemedallions mit Champignons in Rahm  
 und Käse überbacken auf Toast dazu Blattsalate (9,A1,F,L,B,I) 10.80 €

### unsere Salatküche

Beilagensalat mit Rohkost- und Blattsalaten an Hausdressing (9,B,I,L) 3.20 €

„Grüne Linde Salat“ gemischte Salatplatte mit gebratenem Schinken  
 dazu Käse, Ei und Bauernbrot (1,9,,A1,A3,B,F,I,L) 9.80 €

„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 €

„Fitnesssalat“ Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter-Dressing  
 dazu gebackene Champignons und Vollkornbrot (F,B,A1,A2,8) 10.80 €

**!!! Alle Gerichte auch zur Abholung !!!**

**!!! Am Wochenende Gansbrust-Wildbraten-Rinderbraten !!!**



Landgasthof  
**Grüne Linde**  
für unsere kleinen Gäste und den kleinen Hunger

Kinderschnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes , 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 €
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 €
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

gebackene Apfelkühle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne (1,5,8,9,A1,B,D,F)	5.50 €
„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 Schokoraspel (1,5,8,9,B,D,F,G1,G3)	4.80 €

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Konservierungsstoff (1)	Koffein (2)	Antioxidationsmittel (3)
geschwefelt (4)	Farbstoff (5)	Eisen 2-lactat (6)
chininhaltig (7)	Milchweiß (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	