

... HERZLICH WILLKOMMEN ...

Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Landhotel ALTE LINDE.

Unser 3 Sterne Superior Landhotel liegt eingebettet auf dem Härtsfeld in Aalen-Waldhausen, wenige Kilometer entfernt von Aalen sowie der Autobahn A7. Hier finden Sie einen Ort der Ruhe und des regionalen Genusses. Einfach zu erreichen, dennoch idyllisch und zurückgezogen inmitten der Natur.

Unser Landhotel verfügt über 30 Zimmer. Hier trifft wohnliche Atmosphäre auf Herzlichkeit. Die Zimmer verteilen sich auf das Stammhaus und das Gästehaus.

Die Küche setzt Ihren Schwerpunkt auf gutbürgerliche Gerichte mit Produkten aus der Region, diese verfeinert und abgestimmt mit Kreativität und der Gegebenheit von saisonalen Produkten.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt
Ihr gesamtes Team ALTE LINDE

Sprechen Sie uns gerne bezüglich Veranstaltungen oder Feiern an, wir schaffen Ihnen den passenden Rahmen.

Restaurant
Marc Mohring M.A. | Hotelmeister

Hotel
Fritz Gemeinhardt



We warmly welcome you in the country hotel ALTE LINDE.

Our 3 star country hotel is nestled on the Härtsfeld in Aalen-Waldhausen, a few kilometers away from Aalen and the A7 motorway. Here you will find a place of rest and regional enjoyment. Easy to reach, yet idyllic and secluded in the midst of nature.

Our country hotel has 30 rooms. Here homely atmosphere meets warmth. The rooms are spread over the main building and the guest house.

The kitchen focuses on home-style dishes made with local produce, refined and matched with creativity and the giveaway of seasonal produce.

*Enjoy your stay
Your entire team ALTE LINDE*

... APERITIF EMPFEHLUNG... Aperò

APEROL SPRITZ

Prosecco | 4cl Aperol | Soda
0,2l | 7,90

HUGO

Prosecco | Holundersirup | Soda
0,2l | 7,90

BELLINI SPRITZ

Klassiker

Prosecco | weißes Pfirsich-Püree | Soda
0,2l | 7,90

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

Triologie von Fruchtsäften auf Eis
0,2l | 7,90

MARTINI BIANCO

5cl | 5,80

SHERRY

Medium | Dry
5cl | 5,80

CAMPARI

5cl | Soda | Orange
6,90

*Genuss ist die wichtigste Zutat
für ein glückliches Leben.*

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

... **VORSPEISEN** .. Starters

SPARGEL PRIMAVERA V

Olivenöl | Zitrone
Parmigiano Reggiano | frisches Pesto
Wurzelbaguette
18,50

Asparagus, olive oil, lemon and parmesan, baguette

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND

KLASSIKER! | angemacht

Kapernäpfel | Wurzelbaguette
Vorspeise 100g 18,50
Hauptgang 200g 25,50
Classic beef tartar, hijack, baguette

MEERES CARPACCIO

VON LACHS & HEILBUTT

Noriblatt | Meersalz | Zitronenöl
Wurzelbaguette
18,50

Carpaccio of salmon & halibut, sea salt, lemon-oil, baguette

BEILAGENSALAT V

kleiner gemischter Salat der Saison
Kräuter-Balsamico Vinaigrette
7,50

Mixed salad with herbs-balsamic-vinaigrette

... **SUPPEN** ... Soups

SPARGEL CRÈMESUPPE V

Spargel-Stückchen
Schlagrahm | geröstete Mandeln
9,50

Asparagus cream soup, sliced asparagus, roasted almonds

RINDERKRAFTBRÜHE

FLÄDLE oder MAULTASCHE ^{3,12}

Wurzelgemüse | Schnittlauch
7,50 | 8,50

Clear bovine broth, pancake stripes or swabian ravioli, root vegetable strips

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE V

in der Löwenterrine serviert

mit Weißwein gekocht | überbacken mit Käse
11,50

Onion soup french style, white wine, gratinated with cheese

HUMMER BISQUE

KLASSIKER

Crèmesuppe vom Hummer
mit Sauvignon Blanc abgeschmeckt
10,50

Lobster bisque, cream soup, white wine

... **KLEINGERICHTE & VESPER** ... Small dishes & Vesper

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN

Schwäbische Pflichtlektüre

Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße¹²
Schwäbischer Kartoffelsalat¹²
16,50

Swabian ravioli, onions and jus, Swabian potato salad

SALAT ALTE LINDE V

Großer gemischter Salat
Balsamico-Kräuter-Dressing
Wurzelbrot

*Mixed lettuce, balsamic-herbs-dressing
14,90*

& Knusper-Hähnchen 6,-

& Rinderfilet-Spitzen 12,-

& 3 Black-Tiger-Garnelen 10,-

Chicken/Beef tenderloin/Black-tiger-prawns

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

... HEIMATKÜCHE ... Main course dish

KÄS'SPÄTZLE V

Marc's Spezial

echter Bergkäs`₂ | feines Gemüse
Rahm & Zwiebeln

16,50

Swabian pasta, vegetables, cream, mountain cheese, onions

GELBES GEMÜSE CURRY Vegan

Süßkartoffel & Edamame
Cashewkerne | Basmatireis

21,50

Vegetable curry, cocos-cream, cashews, basmati rice

HÄHNCHEN-KNUSPERSCHNITZEL

aus der saftigen Oberkeule

Remoulade & ALTE LINDE Hausfritten

19,90

Chicken-Schnitzel, remoulade, French fries

BURGER DELUXE

200g vom Black-Angus-Rind

Speck | Cheddar | Schmorzwiebel
kräftiger BBQ Dip
Hausfritten **oder** Süßkartoffel-Fritten

23,- | 26,-

Wagyu burger, bacon, cheddar, onions, French fries

FISCHTELLER AHOI

Duett von Zander & Black-Tiger-Garnele
Safran-Sauce | Blattspinat | Süßkartoffel-Püree

35,50

Pike perch & tiger prawn, leaf spinach, sweet potato puree

ZWIEBELROSTBRATEN^{1,3,12}

VOM RIB-EYE-STEAK

kräftige Jus | Schmelz-Zwiebeln
grüne Bohnenvariation | Spätzle

34,50

Rib-eye-steak, onions, jus, Swabian noodles, green beans

CORDON BLEU^{1,3,5,12}

CHEF'S LIEBLING Original vom Kalbsrücken
gefüllt mit Wacholderschinken & Emmentaler

ALTE LINDE Hausfritten

29,50

Cordon bleu of calf filled with ham & cheese, French fries

RINDERFILETSPITZEN CALVADOS

Geliebter Klassiker

Calvados | Pfeffer-Rahmsauce
Apfel | Senf | Teller-Rösti

32,00

Sliced beef tenderloin, cognac-pepper-cream, rösti

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

PORTION SPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN | Drillingskartoffeln V

wahlweise braune Butter oder Sauce Hollandaise 25,-

Asparagus | Potatoes, optional brown butter or hollandaise sauce

wahlweise mit:

- **WIENER SCHNITZEL** vom Kalbsrücken 14,-
Wiener Schnitzel from calf
- **ENTENBRUST rosa gebraten** 14,-
Duck breast | medium
- **RUMPSTEAK** 20,-

Rumpsteak & Black-Tiger Riesengarnelen

Rump steak & Black-Tiger Prawns

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

... **VOM GRILL** ... *Steak it easy*

Anbei unsere Auswahl von exklusiven Edelstücken langjähriger Lieferanten.
 Wir würzen mit Meersalz und grobem Pfeffer – mehr benötigt großartiges Fleisch nicht.

DER GRILL RUFT FLEISCHESLUST

RUMPSTEAK Ladies Cut 160g | Gentlemens Cut 300g 35,-/42,-

Das Rumpsteak wird aus dem Roastbeef geschnitten, welches über den Filetstücken des Rindes liegt. Klassiker - leichter Fettrand, welcher das Fleisch beim Braten saftig hält.
 Merkmale: marmoriert | saftig | wir lieben es

RINDERFILET STEAK 200g 42,-

Das Rinderfilet, oft auch nur Filet oder Lende genannt, ist ein Teilstück des Rinds, welches sich als langer, keulenförmiger Muskelstrang links und rechts neben der Wirbelsäule unterhalb des Roastbeefs befindet.

Merkmale: Edelstück des Rindes. Besonders zart, fein marmoriert, wenig Fettanteil.

WIR SERVIEREN ZU ALLEN STEAKS:

Kräuterbutter & Barbecue Dip | Marktgemüse | ALTE LINDE Hausfritten

Side dishes for all steaks: herbs butter and barbecue dip, grilled vegetables and french fries

Weitere Beilagen nach Herzenslust:

Grüne Bohnenvariation <i>Variation of green beans</i>	5,90	Jus Cognac-Pfeffer-Rahmsauce <i>Jus or Cognac-Pepper-Creamsauce</i>	3,-/3,50
Süßkartoffel- Püree oder Fritten <i>Sweet potato puree or fries</i>	5,90	Beilagensalat vom Markt <i>Side salad</i>	7,50
Blattspinat <i>Leaf spinach</i>	5,90	Marktgemüse <i>mixed vegetables</i>	6,90
Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>	6,90	Käsespätzle <i>regional cheese noodles</i>	6,90

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

... **DESSERT** ... SWEETS for my sweets

GEDECK ALTE LINDE

Heißer Espresso₈
1 Kugel Mövenpick Espresso-Krokant-Eis
Eierlikör_{2,4} und Hippe
8,50

Espresso & 1 bullet of espresso-brittle ice-cream & advocaat

EIS & HEISS

Bourbon-Vanille Eiscreme
Heiße Kirschen **oder** heiße Schokoladen-Sauce
Schlagrahm & Hippe
9,90

*Bourbon-vanilla ice-cream, hot cherries or chocolate sauce,
whipped cream & waffle*

MANDEL-NOUGAT PARFAIT

warme Brombeeren & Himbeeren
12,90

Warm Raspberries & blackberries, parfait of almond & nougat

ABSOLUT SORBET

Mövenpick Sorbet nach Wahl
Himbeere oder Zitrone
2cl Absolut Wodka
8,50

Classic Sorbet of raspberry or lemon with wodka

SCHWARZWÄLDER SCHOKO SOUFLÉE

mit flüssigem Kern

Kirschragout | Schlagrahm
Bourbon-Vanille Eiscreme
12,90

Original chocolate soufflé, cherries, vanilla ice-cream

PANNA COTTA

Beeren | Fruchtmarmelade
9,50

Classic panna cotta, berries and fruit pulp

**Für weitere kalte GELÜSTE fragen Sie gerne nach unseren
saisonalen Mövenpick Eis- und Sorbet Sorten.**

Kugel Eis 3,- | Kugel Sorbet 3,- | Portion Sahne 1,50

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.*

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.

... **ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE** ... ALLERGENS & ADDITIVES

Liebe Gäste, dies ist eine Information bei Unverträglichkeit.

ALLERGENE

Wir können eine Vermischung von Zutaten in unseren Speisen und Getränken leider nicht zu 100% ausschließen. Das bedeutet, dass in allen Produkten Spuren von Gluten, Ei, Fisch und Krebstieren, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere enthalten sein können.

Sollten Sie weitere Fragen haben sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten einfach an.

ZUSATZSTOFFE

Kenntlichmachungen von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich: Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatz-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

1 mit Konservierungsstoffen	5 mit Phosphat	9 mit Geschmacksverstärker
2 mit Farbstoff	6 geschwefelt	10 geschwärzt
3 mit Antioxidationsmittel	7 chininhaltig	11 gewachst
4 mit Süßungsmitteln	8 coffeinhaltig	12 mit Säuerungsmitteln

Dear guests, this is information in case of incompatibility.

ALLERGENS

Unfortunately, we can not 100% exclude a mixture of ingredients in our food and drinks. This means that all products may contain traces of gluten, egg, fish and crustaceans, peanuts, soybeans, milk, nuts, mustard, celery, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupine, molluscs.

If you have any further questions, please contact us if you have any incompatibilities.

ADDITIVES

Identification of additives in the gastronomy sector: For loosely delivered food, the labeling provisions of §9 of the Additional Approval Regulation (ZZuIV) apply.

1 with preservatives	5 with phosphate	9 with flavor enhancer
2 with colorant	6 sulphuretted	10 blackened
3 with antioxidant	7 quinine	11 waxed
4 with sweeteners	8 caffeinated	12 with acidifiers

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).

Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

Für kleinere Portionen erlassen wir Ihnen 1,- €. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen.