ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

. . . 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.

Marc & Fritz Gemeinhardt-Mohring

falstaff

Meister Vereinigung
DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

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

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

. . . APERITIF EMPFEHLUNG. . . Apero

WINTER SPRITZ
Prosecco | 4cl Spekulatius Sirup | Soda
0,2l | 7,90

ALKOHOLFREIER HUGO 😊
Holunderblütensirup| Tonic Water | Eine Prise Liebe
0,2l | 7,90

SCHWEPPES
WILD BERRY | GINGER ALE | TONIC WATER | BITTER LEMON
auf Eis & Zitrone
0,2l | 4,00

KLASSIKER

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

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

LAVENDEL SPRITZ
Die Provence grüßt mit Esprit …
Prosecco | 2cl Bio Lavendel-Likör | Soda
0,2l | 7,90

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

CAMPARI
5cl | Soda | Orange
6,90/7,90

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.

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

. . . SUPPEN . . . Soups

GETRÜFFELTE KARTOFFELRAHMSUPPE V
Röstzwiebeln | Schlagrahm | Schnittlauch
8,90
soup of potatoes, crispy fried onions, truffle and herbs

RINDERKRAFTBRÜHE
LEBERKNÖDEL *oder* MAULTASCHE 3,12
feine Gemüsestreifen | Schnittlauch
8,50
Clear bovine broth, liver dumpling 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

STEINPILZCREMESUPPE V
Schlagrahm | frische Kräuter
9,50
soup of porcini mushroom, cream and herbs

. . . VORSPEISEN. . Starters

FLAMMKUCHEN BRAUHAUS 1
DAZU | VORAB | ZUM TEILEN
Schwarzwälder Schinken
Zwiebeln| Schmand | Bergkäse
14,90
Regional tarte, sour cream, smoked meat, cheese

FELDSALAT küsst Nüsschen V
karamellisierte Cashews
Ziegenkäse-Crumble | Preiselbeeren
9,90
Lamb`s lettuce, cashews, goat cheese, cranberries,

LACHS TATAR TERYAKI
auf Kürbisrösti
Spicy Mayo | Pflücksalat
17,50
Salmon tatar, rösti, horseradish, greens

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND
KLASSIKER! | angemacht
Kapernäpfel | Wurzelbaguette
Vorspeise 100g 18,50
Hauptgang 200g 25,50
Classic beef tartar, hijack, baguette

. . . SALATE. . . Salads

BUNTER BEILAGENSALAT V
kleiner gemischter Salat
Kräuter-Balsamico Vinaigrette
7,50
Mixed salad with herbs-balsamic-vinaigrette

SALAT ALTE LINDE V
Großer gemischter Salat
Balsamico-Kräuter-Dressing
Wurzelbrot
Mixed lettuce, balsamic-herbs-dressing

& Spicy Nuggets vom Angusrind *19,90*
Wiener Backhendl *21,90*
& Grillgemüse V *21,90*
Beef nuggets / Chicken schnitzel / grilled vegetables

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).
Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

. . . VEGAN/ VEGETARISCH/FISCH . . . *vegi & fish*

KÄS'SPÄTZLE
>Chef's Spezial!< V
echter Bergkäs`₂ | feines Marktgemüse
Rahm & Zwiebeln
17,50
Swabian pasta, vegetables, cream, mountain cheese, onions

GEMÜSE CURRY VEGAN
Süßkartoffel & Edamame
Gelbe Curry-Cocos-Sauce
Cashewkerne | Basmatireis
19,50
Vegetable curry, cocos-cream, cashews, basmati rice

LACHS-STEAK
Sous-vide gegart
Buttersauce mit Limette
Blattspinat | Süßkartoffel-Püree
32,50
Steak of steamed salmon, leaf spinach, sweet potato puree

GARNELEN RISOTTO
5 Black-Tiger-Garnelen
Blattspinat | Weißwein-Risotto
27,50
Risotto & tiger prawns, leaf spinach, risotto

Weitere Beilagen nach Herzenslust:

Grüne Bohnenvariation *Variation of green beans*	*6,90*	Jus | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce *Jus or Cognac-Pepper-Creamsauce*	*3,50*
Süßkartoffel- Püree oder Wedges *Sweet potato puree or fries*	*6,90*	Beilagensalat *Side salad*	*7,50*
Blattspinat *Leaf spinach*	*6,90*	Marktgemüse *mixed vegetables*	*6,90*
Hausfritten *French fries*	*5,90*	Gorgonzola-Cremesauce *cream sauce of gorgonzola*	*4,50*

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

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN
Hausgemacht | Schwäbische Pflichtlektüre
Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße₁₂
Schwäbischer Kartoffelsalat₁₂
17,50
Swabian ravioli, onions and jus, Swabian potato salad

GERAUCHTE BRATWÜRSTE
vom Landmetzger des Vertrauens
Meerrettich| Senf
Brot oder Kartoffelsalat
12,90 / 14,90
Smoked Bratwurst, horseradish, bread or potato salad

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).
Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

. . . HEIMATKÜCHE . . . *Main course dish*

WIENER BACKHENDL
Das moderne Hähnchenschnitzel
aus der saftigen Oberkeule
Remoulade | Zitrone | Hausfritten
19,50
Chicken schnitzel Vienna style, remoulade, French fries

PANIERTES SCHNITZEL
vom schwäbischen Landschwein
-in Butterschmalz gebraten-
Zitrone | Hausfritten
18,50
Breadcrumbed and fried pork scallop, French fries

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN[1,3,12]
RUMPSTEAK | leichter Fettrand
kräftige Jus | Schmelz-Zwiebeln
grüne Bohnenvariation | Käsespätzle
33,50
Rumpsteak, onions, jus, green beans, Swabian cheese-noodles

ENTE GUT, ALLES GUT

BAYRISCHE BAUERNENTE
Ente gut – alles gut.
kräftige Orangenjus
Apfel-Blaukraut | Kartoffelstampf
¼ 26,00 | ½ 31,00
Canard with jus, red cabbage, potato puree

CORDON BLEU[1,3,5,12] **CHEF`S LIEBLING**
Original vom Milchkalbsrücken
-in Butterschmalz gebraten-
gefüllt mit Wacholderschinken & Bergkäse
ALTE LINDE Hausfritten | Preiselbeeren
33,50
Cordon bleu of veal filled with ham & cheese, French fries

GESCHMORTE OCHSENBACKEN
Geliebter Klassiker
Marktgemüse | Kartoffelpüree
28,50
braised ox cheeks, summer vegetables and mashed potatoes

WIR SIND WILD AUF WILD

HIRSCHRAGOUT
mit Pfifferlingen & Preiselbeer-Birne
gebutterte Spätzle
27,50
Goulash of deer, cowberry pear, Swabian noodles

REHBRATEN „Heimatliebe“
Wildrahmsauce | Gemüse
Preiselbeer-Birne | Spätzle
28,50
Rost roe deer, vegetables, cowberry, pear, vegetables, swabian spätzle

WILDSCHWEINFILET „Waidmannsheil“
am Stück rosa gebraten
Pistazienkruste | Portweinjus |
Preiselbeer-Birne | Blattspinat
Süßkartoffel-Püree
35,00
Tenderloin of wild boar, cowberry pear, leaf spinach, sweet potato puree

Wir empfehlen zu allen Gerichten frische Vitamine!
Beilagensalat vom Markt 7,50

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).
Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

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

GEDECK ALTE LINDE
Heißer Espresso$_{8}$
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

AFFOGATO
Mövenpick Bourbon-Vanille Eiscreme
Heißer Espresso
6,50
Espresso & 1 bullet of bourbon-vanilla ice-cream

ROTWEIN ZWETSCHGEN
Walnuß-Eiscreme
12,90
Walnut ice-cram, warm plums

ABSOLUT SORBET
Mövenpick Sorbet nach Wahl
Himbeere oder Passionsfrucht
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 souffle, cherries, vanilla ice-cream

PISTAZIEN MOUSSE
Ein Hauch L`amour toujours
Klassisch – ohne Schnickschnack
9,50
Classic mousse of pistachio

KAISERSCHMARRN
braucht seine Zeit *ab 20min.
mit allem Schnick & Schnack
heiße Sauerkirsche & Vanilleeis
14,90
Kaiserschmarrn – just google it.

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

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte).
Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.