

... 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



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...** *Apero*

APERO ALKOHOLFREI

EISTEE ANANAS HIBISKUS

hausgemacht & köstlich erfrischend

0,3l | 4,90

ALKOHOLFREIER HUGO 😊

Holunderblütensirup | Tonic Water | Eine Prise Liebe

0,2l | 7,90

SCHWEPPE

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 begrüßt 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.*

... SUPPEN ... Soups

PFIFFERLING CRÈMESUPPE V

Schlagrahm | Schnittlauch

8,50

Cream soup of chanterelles, whipped cream, croutons

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

HUMMER BISQUE

KLASSIKER

Crèmesuppe vom Hummer

mit Sauvignon Blanc abgeschmeckt

10,50

Lobster bisque, cream soup, white wine

... VORSPEISEN ... Starters

BURRATA V

Grillgemüse | Meersalz | Pesto

Wurzelbaguette

16,50

Burrata, grilled vegetables, pesto, olive oil, baguette

GROßER BRAUHAUS FLADEN

luftiger Sauerteigboden

DAZU | VORAB | ZUM TEILEN

Schwarzwälder Schinken

Zwiebeln | Schmand | Bergkäse

14,90

Regional tarte, sour cream, smoked meat, cheese

FISCH CARPACCIO

VON LACHS & HEILBUTT

Noriblatt | Meersalz | Zitronenöl

Hausgemachtes Chutney | Wurzelbaguette

18,50

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

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

& Knuspergarnelen & Zander im Bierteig 22,90

& Pfifferlinge V 21,90

Beef nuggets/pike perch & tiger prawms/chanterelles

... SAISONALE KÜCHE ... seasonal kitchen

WIR LIEBEN PFIFFERLINGE

BANDNUDELN PFIFFERLINGE- V

in feiner Pfifferling-Rahmsauce
frische Kräuter & Pesto

21,-

chanterelles, pappardelle, cream, herbs and love

optional mit:

PANIERTES SCHNITZEL

vom Landschwein

29,90

Schnitzel of pork loin

RUMPSTEAK

Argentinien | Lady Cut 160g

34,90

Rumpsteak lady cut 160g

LACHSFILET

Norwegen | 200g | gedünstet

36,90

steamed salmon



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

... HEIMATKÜCHE ... Main course dish

KÄS'SPÄTZLE V

echter Bergkäs² | feines Gemüse
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

GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN

Schwäbische Pflichtlektüre

Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße¹²
Schwäbischer Kartoffelsalat¹²

17,50

Swabian ravioli, onions and jus, Swabian potato salad

WIENER BACKHENDL

Das moderne Hähnchen-Schnitzel
zart | aus der saftigen Oberkeule
Remoulade & ALTE LINDE Hausfritten

19,50

Chicken-Schnitzel, remoulade, French fries

SCHWEINELENDE PFEFFERKÖNIG

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce¹²
Marktgemüse | Spätzle

24,50

Pork tenderloin, cognac-pepper-cream, vegetables, swabian noodles

RINDSROULADE^{1,3,12}

im Schmortopf gegart

Burgunderrahmsauce¹²
Apfel-Blaukraut | Preiselbeeren
Kartoffelstampf

27,50

Beef roulade, cowberries, potato puree

LACHS-STEAK

Sous-vide gegart
Buttersauce mit Limette
Blattspinat | Süßkartoffel-Püree

32,50

Steak of steamed salmon, leaf spinach, sweet potato puree

GOLDBARSCH GEBACKEN

Im Tempura-Bierteig
Kartoffel- und Blattsalat | Remoulade

21,50

fried ocean perch, potatoes salad, remoulade

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN^{1,3,12}

RIB-EYE-STEAK | 220g | Fettauge

kräftige Jus | Schmelz-Zwiebeln
grüne Bohnenvariation | Maultasche | Spätzle

33,50

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

CORDON BLEU^{1,3,5,12} CHEF'S LIEBLING

Original vom Kalbsrücken
gefüllt mit Wacholderschinken & Emmentaler
Preiselbeeren | ALTE LINDE Hausfritten

33,50

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

WILDSCHWEINBRATEN „Heimatliebe“

Wildrahmsauce | Marktgemüse
Preiselbeer-Birne | Spätzle

25,50

Wild pork, vegetables, cowberry, pear, swabian spätzle

BAYRISCHE BAUERNENTE

Ente gut – alles gut.

Enten-Jus¹²

Apfel-Blaukraut | Kartoffelstampf

¼ 26,00 | ½ 31,00

Canard with jus, red cabbage, potato puree

Wir empfehlen zu allen Gerichten frische Vitamine!

Beilagensalat vom Markt 7,50

... **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*

AFFOGATO

Mövenpick Bourbon-Vanille Eiscreme
Heißer Espresso
6,50

Classic Sorbet of raspberry or lemon with wodka

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 soufflé, cherries, vanilla ice-cream

CRÈME BRÛLÉE

Ein Hauch L'amour toujours

Bourbon Vanille | gebrannter Karamell
Klassisch – ohne Schnickschnack
8,50

Crème brûlée, bourbon vanille

**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

WIR FEIERN 10 JAHRE ALTE LINDE! 😊

Für jede Bewertung auf
Google | Falstaff | Tripadvisor | Booking.com | etc.
gibt es einen

ESPRESSO AUFS HAUS

Danke für Ihr Vertrauen in uns.
Ihr Team ALTE LINDE

Folge uns auf Instagram oder Facebook, um auf dem Laufenden zu bleiben.

 #altelindeaalen |  ALTE LINDE Landhotel und Restaurant