

... 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...** *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 | 8,50

BELLINI SPRITZ

Prosecco | weißes Pfirsich-Püree | Soda

0,2l | 8,50

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.

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

... 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.

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

... VORSPEISEN & SUPPEN .. Starters

BURRATA

Die edelste Form des Mozzarellas V
 weicher Kern | Strauchtomate & Pfirsich
 Meersalz | Pesto | Olivenöl | Wurzelbaguette
 16,50
Buffalo mozzarella, tomato, pesto, olive oil, baguette

FISCH CARPACCIO

VON LACHS & HEILBUTT
 Noriblatt | Meersalz | Zitronenöl
 Wurzelbaguette
 18,50
Carpaccio of salmon & halibut, sea salt, lemon-oil, baguette

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND

KLASSIKER! | angemacht

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

RINDERKRAFTBRÜHE

LEBERKNÖDEL oder MAULTASCHE^{3,12}
 feine Gemüsestreifen | Schnittlauch
 8,50
*Clear bovine broth, liver dumpling or swabian ravioli,
 root vegetable strips*

PIFFERLING CRÈMESUPPE V

Schlagrahm | Schnittlauch
 8,50
Cream soup of chanterelles, whipped cream, croutons

FRITZENS` MARITIME FISCHSUPPE

leicht tomatisierte Fisch-Consommé
 Edelfische | Oktopus
 Muschel & Garnele
 Ofenfrisches Wurzelbaguette
 14,90
*Fish consommé, noble fish, shellfish, octopus,
 shrimp, baguette*

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

BRAUHAUS PINSA¹

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

GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN

SCHWÄBSISCHE PFLICHTLEKTÜRE

Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße¹²
 Schwäbischer Kartoffelsalat¹²
 17,50
Swabian ravioli, onions and jus, Swabian potato salad

SCHWEIZER WURSTSALAT^{1,3}

Leberkäse vom Landmetzger
 Paprika | rote Zwiebel | Gewürzgurke
 Emmentaler | Kräuter-Senf-Vinaigrette¹²
 gesalzene Butter | Schwarzbrot
 14,90
*Regional: sliced sausage salad, marinated with vinegar & oil,
 paprika, onions, spice cucumber and black bread*

GERAUCHTE BRATWÜRSTE

vom Landmetzger des Vertrauens
 Meerrettich | Senf | Schwarzbrot
 12,90
Smoked Bratwurst, horseradish, black bread

... **SALAT & VEGETARISCH** ... *Salads & vegetarian food*

MARKTSALAT ALTE LINDE V
LEICHT DURCH DEN SOMMER

Kartoffel | Kraut | Karotte | Rohkost
 Blatt- und Pflücksalat | Vitalkerne
 Kräuter-Balsamico Vinaigrette
 ofenfrisches Wurzelbaguette

Mixed salad with herbs-balsamic-vinaigrette
 14,90

& Feurige Angus Nuggets 19,90
& Knuspergarnelen & Zander im Bierteig 24,90
& Pfifferlinge V 21,90

GEMÜSE CURRY
VEGAN

Süßkartoffel & Edamame
 Gelbe Curry-Cocos-Sauce
 Cashewkerne | Basmatireis

19,50
Vegetable curry, cocos-cream, cashews, basmati rice

KÄS'SPÄTZLE V

Marc's Spezial

echter Bergkäs`₂ | feines Gemüse
 Rahm & Zwiebeln

17,50
Swabian pasta, vegetables, cream, mountain cheese, onions

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

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

kräftige Weißbiersauce
 deftiger Krautsalat & Spätzle

19,50
Roasted pork, white beer sauce, dumpling, white cabbage

WIENER BACKHENDL

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

21,50
Chicken-Schnitzel, remoulade, French fries

KALBS-FLEISCHKÜCHLE

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce^{1,2}
 Marktgemüse | Schwäbische Spätzle

19,50
Swabian meatballs, cognac-pepper-cream-sauce, vegetables, Swabian noodles

LACHS-STEAK

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

32,50
Steak of steamed salmon, leaf spinach, sweet potato puree

GOLDBARSCH GEBACKEN

Tempura-Bierteig
 Salzkartoffeln | Remoulade

21,50
fried ocean perch, boiled potatoes, remoulade

ZWIEBELROSTBRATEN^{1,3,12}

Argentinisches Freilandrind
 kräftige Jus | Schmelz-Zwiebeln
 grüne Bohnenvariation | Spätzle

33,50
Rib EyeSteak, onions, jus, Swabian noodles, green beans

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.

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*

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 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

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

*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.