

... 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*

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 | 8,50

LAVENDEL SPRITZ

Prosecco | Bio Lavendel-Likör | Soda
0,2l | 8,50

MARTINI BIANCO

5cl | 6,50

SHERRY

Medium | Dry
5cl | 5,80

CAMPARI

5cl | Soda | Orange
7,50 | 8,50

*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.

... SUPPEN... Soups

SPARGEL CRÈMESUPPE V

Spargel-Stückchen
 Schlagrahm | geröstete Mandeln
 9,50

Asparagus cream soup, sliced oasted almonds

RINDERKRAFTBRÜHE

LEBERKNÖDEL *oder* MAULTASCHE^{3,12}
 feine Gemüsestreifen | Schnittlauch
 8,50

*Clear bovine broth, liver dumpling or swabian ravioli,
 root vegetable strips*

FRITZENS' MARITIME FISCHSUPPE

leicht tomatisierte Fisch-Consommé
 Edelfische | Oktopus
 Muschel & Garnele | Wurzelbaguette
 14,90

*Fish consommé, noble fish, shellfish, octopus, shrimp,
 baguette*

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE V

in der Löwenterrine serviert
 mit Weißwein gekocht | überbacken mit Käse
 11,50

Onion soup french style, white wine, gratinated with cheese

... VORSPEISEN .. Starters

MEERES CARPACCIO

VON LACHS & HEILBUTT

Noriblatt | Meersalz | Zitronenöl
 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

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-Dressing | Wurzelbrot
 14,90
Mixed lettuce, balsamic-herbs-dressing

mit feurigen Angus-Beef Nuggets
 19,90
Spicy Angus-Beef Nuggets

... KLEINGERICHTE & VESPER ab 17:30. . Small dishes & Vesper

GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN

HAUSGEMACHT

Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße¹²
 Schwäbischer Kartoffelsalat¹²
 17,50

Swabian ravioli, onions and jus, Swabian potato salad

HERZHAFTER WURSTSALAT^{1,3}

Leberkäse vom Landmetzger
 Paprika | rote Zwiebel | Gewürzgurke
 Kräuter-Senf-Vinaigrette¹²
 gesalzene Butter | Schwarzbrot
 12,90 | Schweizer mit Käse +2,-

*Regional: sliced sausage salad, marinated with vinegar & oil,
 paprika, onions, spice cucumber and black bread*

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 Bergkäs² | feines Gemüse
 Rahm & Zwiebeln

17,50

Swabian pasta, vegetables, cream, mountain cheese, onions

GELBES GEMÜSE CURRY Vegan

Süßkartoffel & Edamame
 Cashewkerne | Basmatireis

21,50

Vegetable curry, cocos-cream, cashews, basmati rice

BURGER DELUXE

200g vom Black-Angus-Rind

Speck | Cheddar | Schmorzwiebel
 kräftiger BBQ Dip

ALTE LINDE Hausfritten

24,00

mit Süßkartoffel-Wedges + 3,-

Wagyu burger, bacon, cheddar, onions, French fries

SÜßKARTOFFEL BURGER V

Cheddar | Sweet-Chili Dip

ALTE LINDE Hausfritten

21,00

mit Süßkartoffel-Wedges + 3,-

Sweet-potato burger, cheddar, onions, French fries

RINDSROULADE `Hausfrauen-Art`^{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

ZWIEBELROSTBRATEN^{1,3,12}

VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

kräftige Jus | Schmelz-Zwiebeln
 grüne Bohnenvariation | Spätzle

33,50

Rumpsteak-steak, onions, jus, Swabian noodles, green beans

HÄHNCHEN-KNUSPERSCHNITZEL

aus der saftigen Oberkeule

Remoulade & ALTE LINDE Hausfritten

21,50

Chicken-Schnitzel, remoulade, French fries

SALAT ALTE LINDE V

Großer gemischter Salat

Balsamico-Kräuter-Dressing | Wurzelbrot

Mixed lettuce, balsamic-herbs-dressing

14,90

& Wiener Backendl 21,00

Garnelen & Zander im Bierteig 24,00

& Antipasti V 21,00

Chicken/Beef tenderloin/pike perch/antipasti

SCHWEINELENDE PFEFFERKÖNIG

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce¹²

Marktgemüse | Spätzle

24,50

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

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 HAUPTGERICHTE ... seasonal kitchen

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

PORTION DEUTSCHER STANGENSPIRGEL | v

Fränkische Drillingskartoffeln
 braune Butter oder Sauce Hollandaise 25,00
Asparagus | Potatoes, optional brown butter or hollandaise sauce

wahlweise mit:

| | | |
|---|---|---------|
| PANIERTES SCHNITZEL vom Schweinerücken | <i>Wiener Schnitzel from pork</i> | + 10,00 |
| LACHSFILET | <i>Pike perch</i> | + 13,00 |
| BURRATA & BÄRLAUCHPESTO | <i>burrata & pesto</i> | + 10,00 |
| SURF & TURF | <i>Rump steak & Black-Tiger Prawn</i> | + 20,00 |
| Rumpsteak 160g & 2 Black-Tiger Riesengarnele | | |



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*

ERDBEERTRÄUMCHEN

Erdbeeren vom Wochenmarkt
Bourbon-Vanille-Eis | Schlagrahm
Mandeln & Eierlikör
12,90

Strawberries, vanilla ice-cream, cream, advocaat

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

KAISERSCHMARRN

braucht seine Zeit *ab 20min.

mit allem Schnick & Schnack
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

*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.