

# *Herzlich Willkommen im Lindenbräu*

*Genießen Sie schöne Stunden im gemütlichen Ambiente und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Gerne machen wir Ihnen auch Menüvorschläge, die Sie nach Ihren Wünschen kombinieren können.*

*Vielleicht haben Sie noch kein passendes Geschenk?  
Geschenkgutscheine erhalten Sie bei uns.  
- **denn Liebe geht durch den Magen-***

*Unser Lokal steht Ihnen natürlich auch für Familienfeiern und Geschäftsessen zur Verfügung. Bei Ihrer Planung beraten wir Sie gerne.*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen*

*Ihr Lindenbräu - Team*

*Sollten Sie Allergiker sein, bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal  
Inhaltsstoffe siehe letzte Seite*

## **Aperitifempfehlung**

<i>Haustrunk</i>	4,40
<i>Fränkischer Süßholz-Sprizz</i>	5,80
<i>Campari Orange</i>	4,40
<i>Aperol Spritz</i>	4,70
<i>Frankensecco 0,1l</i>	4,10
<i>Sherry 5cl</i>	3,00

## **Salate und Vorspeisen**

<b>Knoblauchbrot</b>	4,20
<b>Großer Salat</b> mit gebratenen Putenbruststreifen	9,50*
<b>Ziegenkäsetaler im Speckmantel</b> mit Wildkräutersalat in Himbeerdressing	10,80
<b>Carpaccio</b> vom Rind mit Pinienkernen und Parmesanspänen	9,90

## **Suppen**

<b>Leberknödelsuppe</b> mit Pfannkuchenstreifen	3,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	4,50

## **Vorspeisen**

<b>Kürbisravioli</b> in Salbeibutter, Zuckerschoten und Kirschtomaten	10,50
Große Portion	13,80

Mit Stern gekennzeichnete Gerichte, können auch in kleinerer Portion serviert werden

# Wochenkarte

## Hauptgerichte

### **Gefülltes Meerrettich Schnitzel**

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat der Saison 14,80

### **Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Steinpilzen**

dazu Rösti und Broccoli 15,50\*

### **Lammfilet** auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

18,50\*

### **Ochsenbäckchen** in Rotweinsauce dazu gebratenes Gemüse und Serviettenkloß

15,80

### **Teriyakirind** mit Broccoli, Karotten, Cashewkerne und Champignons dazu Basmatireis

14,80\*

### **Medallions vom Hirschrücken**

mit Rahmpfifferlinge, Broccoli und Kroketten 19,50

## Steaks

### **Rumpsteak**

Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Salat der Saison 18,50

### **Rib Eye Steak**

mit gebratenem Gemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 19,50

## Fischgericht

### **Wolfsbarschfilet und Oktopustenakel**, Knoblauchmayonnaise auf Gemüse und Rosmarinkartoffeln

18,90

### **Jeden Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen**

#### **1/2 Karpfen**

gebacken mit Kartoffelsalat und Salat der Saison 13,20

#### **Pfefferkarpfen**

gebacken mit Kartoffelsalat und Salat der Saison 13,50

#### **Karpfenfilet**

gebacken mit Kartoffelsalat und Salat der Saison 15,30

#### **Pfefferkarpfenfilet**

gebacken mit Kartoffelsalat und Salat der Saison 15,50

Mit Stern gekennzeichnete Gerichte, können auch in kleinerer Portion serviert werden

# **Lindenbräu-Spezial**

## **Gebratenes Gemüse**

mit Thai-Currysauce und Basmatireis  
dazu Putenstreifen  
dazu Garnelen

11,00\*  
14,00\*  
16,00\*

## **Frische Nudeln**

mit Gemüse und Garnelen in Sahne

15,90\*

## **Bratengerichte**

### **Fränkischer Sauerbraten**

mit Blaukraut und Kloß

12,00\*

### **Gesottenes Rindfleisch**

mit Meerrettichsauce dazu Kloß und Preiselbeeren

11,00\*

## **Schnitzelgerichte**

### **Schnitzel Wiener Art**

mit Pommes frites und Salat der Saison

11,90\*

### **Bauernschnitzel**

gefüllt mit Schinken und Käse  
mit Pommes frites und Salat der Saison

12,90

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln und Salat der Saison

16,80\*

## **Kinderkarte**

**1 Kloß mit Soße**

3,00

**2 Klöße mit Soße**

3,80

**Kinder-Schnitzel**

mit Pommes frites

5,50

**Nudeln mit Soße**

3,50

**Pommes frites**

mit Ketchup oder Mayo

3,00

**Räuberteller**

(Teller holen und von den Eltern räubern)

0,00

Mit Stern gekennzeichnete Gerichte, können auch in kleinerer Portion serviert werden

## **Kleine Gerichte und Kaltes**

### **3Bratwürste**

*auf Sauerkraut und Brot* 6,50

### **Hausgemachte Sülze**

*mit Musik und Bratkartoffeln* 8,50

### **Gebackener Camembert**

*mit Preiselbeeren und Salatbouquet* 6,50

## **Dessert**

### **Apfelküchle**

*mit Zimt und Zucker dazu Früchte und Vanilleeis* 5,80  
*kleine Portion* 3,80

### **Schokoladensouffle**

*auf Pfirsichragout und Walnusseis* 6,90

**Kaiserschmarrn** *mit Vanilleeis* 7,50  
*und Zwetschgenragout*

### **Pistazieneis**

*mit Amarenakirschen und Sahne* 5,80

## **Warme Getränke**

*Tasse Kaffee* 2,30

*Cappuccino* 2,80

*Espresso* 2,20

*Doppelter Espresso* 3,80

*Portion Tee* 3,00

*Großer Milchkaffee* 3,80

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Mineralwasser    Spritzig oder Still 0,75</i>		4,80
	<b>0,21</b>	<b>0,41</b>
<i>Tafelwasser</i>	1,90	2,80
<i>Limo weiß oder gelb</i>	2,00	2,90
<i>Cola Mix</i>	2,00	2,90
<i>Coca Cola &amp; Light</i>	2,00	2,90
<i>Bitter Lemon</i>	2,20	3,60
<i>Apfelsaft</i>	2,20	3,60
<i>Traubensaft</i>	2,20	3,60
<i>Orangensaft</i>	2,20	3,60
<i>Johannisbeer Nektar</i>	2,20	3,60
<i>Apfelsaftschorle</i>	2,00	3,20
<i>Traubensaftschorle</i>	2,00	3,20
<i>Johannisbeerschorle</i>	2,00	3,20
<i>Orangensaftschorle</i>	2,00	3,20

## **Biere vom Fass 0,5l**

<i>Mahr`s Pils</i>		3,30
<i>„U“ ungespundetes Bier</i>		3,30
<i>Radler</i>		3,30
<i>Bier des Monats laut Aushang</i>		3,20

## **Flaschenbiere 0,5l**

<i>Schlenkerla Rauchbier</i>		3,50
<i>Löwenbräu Alkoholfrei</i>		3,50
<i>Gutmann Hefeweizen Alkoholfrei</i>		3,50
<i>Gutmann Hefeweizen Hell</i>		3,50

# **Schnäpse**

## **Brennerei Motzel aus Strullendorf**

<i>Williamsbirne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>

## **Brennerei Haas aus Pretzfeld**

<i>Schwarzer Johannisbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Haselnussgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Orangengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80</i>

## **Brennerei Kormann aus Moggast**

<i>Schlehengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Sauerkirschlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Zwetschgen-Brandy</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,70</i>

## **Liköre und Whiskey**

<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Whiskey Talisker Single Malt</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>

# Weine

## Weißweine

<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,60
2017er Silvaner Qualitätswein, trocken kräftig, würzig, spritzig	
<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,60
2016er Bacchus Qualitätswein, halbtrocken süffig, spritzig, aromatisch	
<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,60
2017er Riesling, Qualitätswein, trocken mit prickelnder Säure	
<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,60
2017er Rotling Kabinett halbtrocken mit dem Aroma von Sauerkirschen	
<b>Volkacher Kirchberg</b> 0,2l	4,60
2018er Scheurebe Kabinett halbtrocken	

## Rotweine

<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,60
2017er Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken Würzig, kräftig, gehaltvoll	
<b>Zeilitzheimer Heiligenberg</b> 0,2l	4,90
2016er Domina Qualitätswein, trocken kräftig, rubinrot	
<b>Primitivo Mandus</b> 0,2l	5,90
2017er Italien kräftig ausdrucksvoll	
<b>Merlot</b> 0,2l	6,00
2012er Nuestro Reserva Navarra Spanien	
<b>Weißweinschorle</b> 0,2l	3,10
Weißweinschorle 0,5l	5,10
<b>Rotweinschorle</b> 0,2l	3,40
Rotweinweinschorle 0,5l	5,40

Alle Preise sind in Euro und inkl. Service und Mehrwertsteuer



## ***Hinweis auf Zusatzstoffe***

*Wir sind sehr bemüht Zusatzstoffe zu vermeiden*

*Für Inhalte von Waren unserer Lieferanten mit Kennzeichnungspflicht gilt:*

<i>Knödel</i>	<i>Antioxidationsmittel, Schwefeldioxid</i>
<i>Bauernschnitzel</i>	<i>Phosphat,</i>
<i>Brotzeitkarussell</i>	<i>Phosphat</i>
<i>Bratwürste</i>	<i>Phosphat</i>
<i>Spezi</i>	<i>Farbstoff Carotin E150d, Koffein</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>Farbstoff Carotin</i>
<i>Cola</i>	<i>Antioxidationsmittel, Koffein, Farbstoff</i>
<i>Cola Light</i>	<i>Antioxidationsmittel Koffein, Farbstoff Phenylalaminquelle, Süßungsmittel</i>
<i>Eis</i>	<i>Vanillegeschmack</i>
<i>Wein</i>	<i>Sulfite</i>