


Aus unserem Suppentopf:

<b>Brätspätzlesuppe</b>		4,20
<b>Leberspätzlesuppe</b>		4,20
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käse und Weißbrot gratiniert		4,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kokos und Ingwer verfeinert		4,50

Frisch an den Start mit Salaten der Saison:

<b>Kleiner</b> gemischter Salat		4,90
<b>Großer</b> gemischter Salat		7,90

### **Bunte Salatplatte "Zur Linde"**

unsere fein angemachte Salate mit dem „Wiener Backhendl“ garniert  
und mit unserem Hausdressing verfeinert

12,90

Unsere Klassiker:

**Rahmgeschnetzeltes** vom Schwein in Champignon-Rahm dazu Spätzle  
vorweg einen kleinen gemischten Salat

14,50

### **Panierte Schnitzel "Wiener Art"**

vom Schwein, gold braun aus der Pfanne gebraten  
dazu Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat

14,50

### **Fleischpflanzerl**

in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle  
vorweg einen kleinen gemischten Salat

12,50

### **Holzfäller Schnitzel**

zwei naturgebratene Schweinerückensteaks mit krossen Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Bratensoße dazu Kartoffelkroketten

11,80

Unsere Tagesempfehlungen findet ihr an einer unserer Tafeln an der Wand. Täglich frisch und nur solange der Vorrat reicht!

Rindersteak vom Roastbeef min. 230g

**Allgäuer Zwiebelrostbraten**

Rindersteak mit krossen Zwiebeln und Bratensoße  
dazu unsere hausgemachten Kässpätzchen  
vorweg einen kleinen gemischten Salat 23,90

**Rindersteak mit Kräuterbutter**

dazu Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat 22,90

Der Allgäuer Küche und ihrer Tradition verbunden:

**„Allgäuer Krautkräpfen“** in Nudelteig gewickeltes Sauerkraut  
gebraten mit Speck und Zwiebeln an kräftiger Bratensoße 9,90

**„Allgäuer Leckerli“**

Gebratene Schweinefilets auf Champignon-Rahmsoße dazu  
Kässpätzchen garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln und  
gebratenen Speckstreifen  
vorweg einen kleinen gemischten Salat 17,90

Fleischlos glücklich:



**Allgäuer Kässpätzchen** frisch und hausgemacht mit viel Allgäuer Bergkäse  
garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln  
vorweg einem kleinen gemischten Salat 11,90

**Tiroler Schlutzkräpfen**

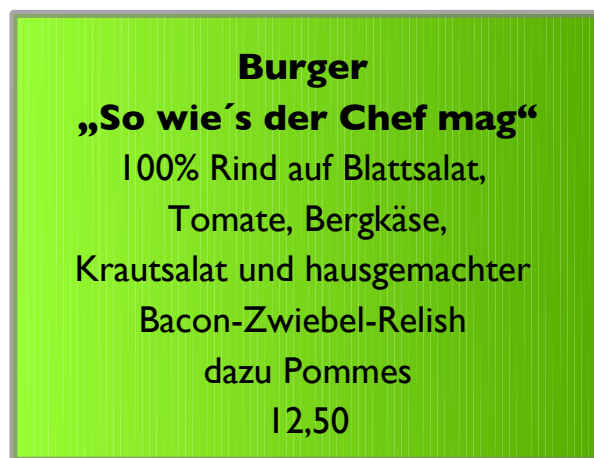
mit Blattspinat und Topfen gefüllte Nudeltascherl  
verfeinert mit zerlassener Butter und Röstzwiebeln  
an kleiner Salatgarnitur serviert 10,50

Und wenn dann die Portion doch einmal zu groß war  
packen wir den Rest gerne für Zuhause ein .

### Toast & Burger:

**„Binswanger Schnitzeltoast“** zwei naturgebratene Schweineschnitzel auf Blattsalat mit unserem Hausdressing 10,60

**Toast „Bavaria“** zwei naturgebratene Schweineschnitzel überbacken mit Bayerischem Weichkäse weiß blau, Bergkäse, Birne und Preiselbeeren mit Champignonrahm an kleiner Salatgarnitur serviert 13,90



### Jetzt wird's Wild:

**Hirschgulasch** zart geschmort mit Preiselbeer-Birne garniert dazu unsere hausgemachten Semmelknödel vorweg einen kleinen gemischten Salat 19,90

### Feines vom Fisch:

**Gedünstetes Filet vom Wildlachs** auf pikantem Teriyaki-Gemüse dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und Soße Hollandaise 17,10

### Samstag und Sonntag frisch aus dem Ofen

Nur solange der Vorrat reicht :

**½ Ente** kräftige Soße, Kartoffelknödel und Blaukraut 18,90



Zum Dessert:

**Kaiserschmarrn** mit Butter und Zimt-Zucker verfeinert  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert 8,-

**Kross gebackene Apfelküchlein** in Zimt-Zucker  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert 6,50

**Cappuccino** mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,20

### Eis und Heiß

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne garniert 5,80



**Zwei mit Zwetschgenröster gefüllte  
Pfannkuchen** mit Vanilleeis  
und Sahne garniert 6,90

**Lauwarmes Schokoküchlein**  
mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne garniert 6,90

Geht immer:

**Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör** und Sahne 3,-