

*Rhöner Gastlichkeit rund um die Linde*



*Sehr verehrte Gäste,*

*Herzlich Willkommen im Gasthof „ Zur Linde“.*

*Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu können.*

*Wir werden alles tun, um Ihnen, im Zeichen Rhöner Gastlichkeit, einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.*

*Ihre Familie Kollmann*

*Gasthof „ Zur Linde“  
Matthias Kollmann*

*Biebersteiner Straße 13  
36145 Hofbieber- Langenbieber*

*Telefon: 06657/ 96050, Fax: 06657/ 960555  
E-Mail: [rhoengasthof-zur-linde@t-online.de](mailto:rhoengasthof-zur-linde@t-online.de)  
[www.rhoengasthof-zur-linde.de](http://www.rhoengasthof-zur-linde.de)*



*Schlachtfest im Gasthof "Zur Linde"*

*Jeden Dienstag servieren wir Ihnen ab 18.00 Uhr*

*unsere hausmacher Schlachteplatte  
mit Bratwurst, Wellfleisch, Sauerkraut,  
Erbsenpüree, Blutwurst, Leberwurst,  
Mett mit Zwiebeln und Rhöner Bauernbrot.*

*Ihre Tischreservierung nehmen wir sehr gerne entgegen.*

# SPEISEKARTE



## *Suppen:*

*Tagessuppe*

*Hausgemachte Gulaschsuppe  
mit frischem Paprika verfeinert,  
dazu ein Brötchen*

*Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouton überbacken*

*Hühnerbrühe  
mit feinem Hühnerfleisch*

## *Kalte und warme Vorspeisen:*

*Gebackener Camembert  
mit Honigmelone, Preiselbeerbirne und Toast*

*$\frac{1}{2}$  Dutzend Weinbergschnecken  
im Roggenbrötchen serviert*

*Räucherlachs  
mit Kräuterrahm, Ei und Rösti*

*Gebratene Garnelenschwänze „ King Prawns“  
auf weißer Knoblauchsauce und  
schwarzen Nudeln*

# SPEISEKARTE



## *Salate und vegetarische Gerichte:*

*Salatteller nach „Art des Hauses“*

*Rohkost- und Blattsalate im Sauerrahm- Dressing  
mit Käse, Schinken, Ei und Toast*

*Salatschüssel*

*Rohkost- und Blattsalate im Essig- Öl- Dressing  
mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Toast*

*Salatschüssel*

*Salate in Essig- Öl- Dressing  
mit Shrimps, Oliven Ei, Zwiebeln,  
frischem Knoblauch und Toast*

*Fitness- Salat*

*Salate im Sauerrahm- Dressing  
mit kleinen Putensteaks, Honigmelone, Ei und Toast*

*„Kollmanns“ Gemüsepfännchen*

*verschiedene Gemüsesorten mit Käse und  
holländischer Sauce überbacken, mit Rösti und Salat*

*Gemüseschnitzel*

*mit Sauce Hollandaise, Reis und Salatteller*

*Zucchini- Möhren- Kartoffel- Puffer*

*auf Tomatenschaum und großem Salatteller*

*Mozzarella*

*im Bierteig gebacken, mit zwei Dippsaucen,  
Salatgarnitur und Toast*

# SPEISEKARTE



## *Toastgerichte:*

### *„Tiroler“ Toast*

*Salami mit Tomaten und Käse überbacken  
mit Blattsalaten garniert*

### *Toast „Hawaii“*

*gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken  
garniert mit Blattsalaten*

### *Spargeltoast*

*gekochter Schinken mit Spargel und Käse überbacken  
mit Blattsalaten garniert*

### *Toast auf „Jäger Art“*

*Schweinesteak mit Rahmchampignons  
und Käse überbacken, garniert mit Blattsalaten*

### *Currytoast*

*Schweinefilet mit Ananas- Curry- Sauce  
mit Blattsalaten garniert*

### *„Kollmanns“ Spezialtoast*

*kleines Rumpsteak mit Steinpilzrahmsauce,  
mit Blattsalaten garniert*

# SPEISEKARTE



## *Vom Schwein:*

*Schnitzel „Wiener Art“*

*Schnitzel natur- mit Zwiebeln*

*Paprikaschnitzel- mit Paprikasauce*

*Jägerschnitzel- mit Champignonrahmsauce*

*Schweizer Schnitzel-  
mit Schinken und Käse überbacken*

*Unsere Schnitzelgerichte servieren wir Ihnen mit Pommes Frites oder  
Kartoffeln und einem Salatteller.*

*Schweinefilet  
mit Zwiebeln, Kroketten und Salat*

*Lindentopf  
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,  
Spätzle und Salatteller*

*Schweinefilet  
in Pfeffer- Schinken- Rahmsauce  
mit grünen Nudeln und Salat*

## SPEISEKARTE



### *Vom Lamm:*

*Lammfilet  
am Stück gebraten, mit hausgemachter  
Knoblauch- Basilikum- Butter, auf Tomaten- Zucchini-  
Auberginen- Gemüse, dazu Rösti*

### *Vom Rind:*

*Rumpsteak  
mit hausgemachter Kräuterbutter*

*Rumpsteak  
mit Zwiebeln*

*Rumpsteak  
mit Pfefferrahmsauce und feuriger Chilischote*

*Rinderfilet  
mit hausgemachter Kräuterbutter*

*Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites oder Salzkartoffeln  
und einen Salatteller.*

# SPEISEKARTE



## *Geflügel und Wildgeflügel:*

*Putenbruststeaks*

*mit hausgemachter Kräuterbutter, Reis und Salat*

*Putenbruststeaks „ Indisch "*

*mit Ananas- Curry- Sauce, Reis und Salat*

*Gebratene Hähnchenbrust*

*auf Steinpilzrahmsauce, dazu schwarze Nudeln und Salat*

*Barbarie- Entenbrust*

*rosa gebraten, auf Orangen- Pfeffer- Sauce,  
dazu Brokkoli und Krokette*

*Gebratene Hähnchenbrust*

*auf angeschwenktem Gemüse*

### *AUS DER RHÖNER KRÄUTERKÜCHE*

*Feine Nudeln in einer Kräuter- Meerrettich- Pesto  
gebratener Hähnchenbrust und Salat*

## *Fisch:*

*Räucherlachs*

*mit Rösti, Ei und Kräuterrahm*

*Gebratene Garnelenschwänze „ King Prawns "*

*auf weißer Knoblauchsauce,  
mit schwarzen Nudeln und Salat*

# SPEISEKARTE



## *Spezialitäten des Hauses:*

### *Ochsen- Rumpsteak*

*Ca. 300 gr. mit Fettauge, Zwiebeln und Meerrettich- Frischkäsecreme, Rösti und Salat*

### *Knoblauchsteak*

*Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Bohnenröllchen, Grilltomate und Kroketten*

### *Gutsherrenteller*

*Rinderfilet, Putenbruststeak, Schweinefilet und Dörrfleisch, auf geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln und Champignons, dazu Rösti und Salatteller*

### *Grillteller*

*Rinderfilet, Putenbruststeak und Lammfilet mit hausgemachter Kräuter- und Knoblauch- Basilikum- Butter, Kroketten und Salat*

### *Feinschmecker- Pfanne*

*Rinderfilet mit Gorgonzolaschaum überbacken mit Brokkoliröschen und Kroketten*

## *Auf Vorbestellung*

### *Ochsenstrudel*

*Ochsenhackfleisch im Wirsing- Blätterteig- Mantel, mit Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat*

# SPEISEKARTE



## *Für den kleinen Hunger:*

*Portion Pommes Frites*

*Bratwurst mit Brot*

*Bratwurst mit Pommes Frites*

*Currywurst mit Pommes Frites*

## *Eiergerichte:*

*Drei Rühreier mit Brot*

*Omelett mit Schinken, Kartoffeln und Salat*

*Omelett mit Pilzen, Kartoffeln und Salat*

## *Zur Vesper:*

*Hausmacher Wurstbrot*

*Käsebrot*

*Restaurationsbrot*

*Belegt mit hausmacher Wurst, Schinken und Käse*

*Schinkenbrot*

*mit rohem oder gekochtem Schinken*

*„ Strammer Max“*

*belegt mit rohem oder gekochtem Schinken*

*und zwei Spiegeleiern*

*Lachsbro*

*mit Räucherlachs, Zwiebelringen und Ei*

*Rhöner Brotzeit*

*hausmacher Wurst am Stück,*

*Schweineschmalz, Bauernbrot und ein Glas Korn*

# SPEISEKARTE



## *Dessertkarte:*

*Mövenpick Vanille- Walnußeis mit Sahne*

*Mövenpick Madagaskar Vanille- Papaya mit Sahne*

*Mövenpick Vanille- Chocolat- Chips mit Sahne*

*Alle Portionen mit Eierlikör*

*Vanilleeis*

*mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensoße,  
frischen Früchten und Sahne*

*Apfel- Zimt- Eis*

*auf Apfelkompott mit frischen Früchten und Sahne*

*Rote Grütze*

*mit Sahne und frischen Früchten*

*Rote Grütze*

*mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne*

*Erfrischender Eiskaffee oder Eisschokolade*

*mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne*

# GETRÄNKEKARTE



*Hausschoppen weiß- trocken: 0,2 l*

*Hausschoppen rot- trocken: 0,2 l*

## *Weißwein:*

### Franken

*Hammelburger Trautlestal  
Müller- Thurgau, QbA , trocken  
herzhaft, würzig, lebendig  
Winzergenossenschaft Hammelburg  
0,2 l  
1,0 l*

*Sommeracher Katzenkopf  
Bacchus, QbA, halbtrocken  
würziger Charakter  
Winzerkeller Sommerach  
0,2 l  
1,0 l*

### Baden

*Schliengerer Sonnenstück  
Gutedel, Qualitätswein, trocken  
Winzergenossenschaft  
Schliengen- Müllheim EG  
0,2 l  
1,0 l*

### Mosel- Saar- Ruwer

*Ellenzer Goldbäumchen  
Riesling, Qualitätswein, lieblich  
Weingut Dehren  
0,2 l  
1,0 l*

### Rheinhessen

*Oppenheimer Krötenbrunnen  
Kerner Spätlese, QmP,  
lieblich, fruchtig  
Weinkellerei am Goldberg GmbH  
0,2 l  
1,0 l*

# GETRÄNKEKARTE



## *Weißherbst: Baden*

*Breisgauer*

*Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken*

*feine Restsüße*

*badischer Winzerkeller Breisach*

*0,2 l*

*1,0 l*

## *Rotwein:*

### *Rheinhessen*

*Dolgesheimer Kreuzberg*

*Dornfelder, QbA, trocken*

*kräftig, nachhaltig*

*Weingut Edgar Ackermann*

*0,2 l*

*0,75 l*

*Dolgesheimer Schützenhütte*

*Portugieser, QbA, halbtrocken*

*Samtig, abgerundet, tiefgründig*

*Weingut Edgar Ackermann*

*0,2 l*

*1,0 l*

### *Baden*

*Mauchener Sonnenstück*

*Spätburgunder Rotwein*

*Qualitätswein, trocken*

*Winzergenossenschaft*

*Schliengen- Müllheim EG*

*0,2 l*

*1,0 l*

### *Frankreich*

*Baron Philippe de Rothschild*

*Merlot, trocken*

*rund und gehaltvoll*

*0,2 l*

*0,75 l*

### *Chile*

*Santa Regina*

*Cabernet Sauvignon, trocken*

*vollmundig, gehaltvoll*

*0,2 l*

*0,75 l*

## Flaschenweine- Weißweine

### Franken

Weingut - Zur Schwane-  
Rivaner, Qualitätswein, trocken 0,75 l

Volkacher Silvaner, Qualitätswein, trocken 1,0 l

Obereisenheimer Höll  
Silvaner, Qualitätswein, halbtrocken  
gefällig, saftig, erfrischend Bocksbeutel  
Erzeugerabfüllung 0,75 l

### Rheinhessen

Classic  
Riesling, Qualitätswein, halbtrocken  
Weingut Edgar Ackermann 0,75 l

### Baden

Mauchener Sonnenstück  
Grauburgunder, Qualitätswein, trocken  
frische, kompakte Art  
erste Marktgräfler Winzergenossenschaft 0,75 l

## Rotwein

### Franken

Sommeracher Katzenkopf  
Schwarzriesling, Qualitätswein, trocken  
fruchtiges- volles Beerendaroma Bocksbeutel  
Winzerkeller Sommerach 0,75 l

# GETRÄNKEKARTE



## Aperitifs

<i>Sherry fino oder medium</i>	<i>5 cl</i>
<i>Pernod mit Eiswasser oder Cola</i>	<i>2 cl</i>
<i>Campari Soda oder Orange</i>	<i>5 cl</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1 l</i>
<i>- Cassis Likör mit Sekt aufgefüllt -</i>	
<i>Glas Sekt, oder mit Orangensaft</i>	<i>0,1 l</i>
<i>Piccolo</i>	<i>0,2 l</i>

## Alkohlfreier Aperitif:

<i>Monin Bitter Orange</i>	<i>0,2 l</i>
<i>- alkoholfrei -</i>	

## Biere vom Fass

<i>Auerhahn Pils</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Auerhahn Pils</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Schwarzer Hahn</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Cola- Bier</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Cola- Bier</i>	<i>0,5 l</i>

## Biere aus der Flasche

<i>Erdinger Hefeweizen hell</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Cola- Weizen</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Will- Weizen Kristall</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Bitburger Drive alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>

# GETRÄNKEKARTE



## Alkoholfreie Getränke

<i>Förstina Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Förstina Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Förstina Mineralwasser still</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Rhönsprudel, medium</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Fiesta Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Fiesta Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Fiesta Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Alkoholfreien Apfelwein</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Alkoholfreien Apfelwein</i>	<i>0,50 l</i>
<i>- pur, sauer oder süß gespritzt -</i>	
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Kirschsafft</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Bananensaft</i>	<i>0,2 l</i>

# GETRÄNKEKARTE



*Aus der Fruchtsaftkellerei Herbst in Schwarzbach:*

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Traubensaft rot</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Johannisbeersaft schwarz</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Rhöner Apfelwein</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Rhöner Apfelwein</i>	<i>0,5 l</i>
<i>- pur, sauer oder süß gespritzt -</i>	

## *Heiße Getränke*

*Tasse Kaffee*  
*Kännchen Kaffee*  
*Tasse Kaffee koffeinfrei*  
*Kännchen Kaffee koffeinfrei*  
*Espresso*  
*Cappuccino*  
*Heiße Schokolade mit Sahne*

*Glas Tee*  
*( Pfefferminz-, Kamille-, Früchte-, Hagebutte- oder Schwarzer Tee )*  
*Schwarzer Tee mit Rum*  
*Grog*  
*Glühwein*  
*Heißer Orangensaft*  
*Heißer Apfelwein*  
*Heiße Zitrone*

# GETRÄNKEKARTE



## Rhöner Schnäpse

<i>Weihershöfer Korn</i>	<i>2 cl</i>
<i>Weihershöfer Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>
<i>Weihershöfer Williams Birne mit Frucht</i>	<i>2 cl</i>
<i>„ Bleuels“ - Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>
<i>Rhön- Räuber</i>	<i>2 cl</i>
<i>Rhönwurz</i>	<i>2 cl</i>
<i>AHA Excelsior</i>	<i>2 cl</i>

## Digestifs

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>Tequilla</i>	<i>2 cl</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>Saurer Apfel</i>	<i>2 cl</i>
<i>Burgenkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>Pfläumchen</i>	<i>2 cl</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2 cl</i>	<i>Babalou</i>	<i>2 cl</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>
<i>Himbeergeist mit Frucht</i>	<i>2 cl</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>
<i>Williamsbirne mit Frucht</i>	<i>2 cl</i>	<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>

## Beere und Mehr- Liköre und Edelbrände

*Sauerkirschlikör, Rhöner Hollunderlikör, Himbeer mit Grappa,  
Marc de Champagne- weißer Trüffelkür-, Kaffeelikör* 2 cl

*Marillenbrand, Waldhimbeerbrand* 2 cl

*Unser Whiskey und Whisky Sortiment finden Sie an der Theke.*