

Landgasthof Linde

Landgasthof Linde GmbH, Familie Steimle und Boßhart
Fürstenbergstraße 1, 88677 Markdorf-Hepbach
www.linde-hepbach.de, linde-hepbach@gmx.de
TELEFON: 07544-4529

Gerne sind wir an IHREM Festtag für Sie da!!!

Ob Taufe, Kommunion, Geburtstag oder alles Andere was es zu feiern gibt... Wir gestalten gerne Ihren Festtag und das Menü!

**Veranstaltungen bis 10 Personen können am Veranstaltungstag a la Carte bestellen.
Für Gruppen ab 10 Personen die in einem festlichen Rahmen zusammen kommen bietet sich ein gemeinsames Essen oder Menü an.
(Kinder und Vegetarier können am Veranstaltungstag individuell bestellen)**



MENÜS UND PREISE GÜLTIG BIS ZUR HERAUSGABE EINER NEUEN MENÜ/ PREISLISTE

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN:

FEST UND MENÜBESPRECHUNGEN:

Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin um Ihren Festtag und das Menü zu besprechen.

Montag bis Mittwoch um 17:30 Uhr.

AM WOCHENENDE SIND LEIDER KEINE BESPRECHUNGEN MÖGLICH!

AB 55 PERSONEN reservieren wir Ihnen gerne unseren kompletten Saal!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei kleineren Gesellschaften nicht den ganzen Saal für Sie bereithalten können. Gerne jedoch decken wir für Sie eine schöne Festtafel, ganz nach Ihren Vorstellungen:

UNSERE VERANSTALTUNGSZEITEN:

MITTAGS: 11:30 bis 14:00 Uhr

Mittag und Kaffee: (ab 30 Personen) bis maximal 17:00 Uhr

(Kuchen dürfen mitgebracht werden. Hierzu berechnen wir 3,00 Euro pro Gedeck oder 8,00 Euro pro Gedeck inklusive Kaffee)

ABENDS: ab 17 Uhr: Gerne bewirten wir Sie bei größeren Festlichkeiten bis maximal 00:00 Uhr. Eine längere Bewirtung bieten wir nicht an, damit unser Team noch in Ruhe aufräumen kann und am nächsten Tag wieder ausgeruht zur Arbeit kommt.

MUSIKBEITRÄGE:

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund unserer Gästezimmer Rücksicht nehmen müssen... Gerne können an Ihrem Fest Musikbeiträge den Abend zu etwas Besonderem machen, jedoch nur bis maximal 23:00 Uhr.

BEZAHLUNG :

Der Rechnungsbetrag ist am Tag der Veranstaltung in BAR oder mit EC Karte zu begleichen. Wir verlangen KEINE Anzahlung.

BITTE BEACHTEN SIE: EINE WOCHEN VOR DER VERANSTALTUNG BENÖTIGEN WIR DIE GENAUE PERSONENZAHLE. DIESE KANN BIS ZU 24 STUNDEN VOR VERANSTALTUNGSBEGINN KOSTENFREI KORRIGIERT WERDEN.

DIE AM VORTAG BEKANNTE PERSONENZAHLE WIRD FÜR DAS VORBESTELLTE ESSEN ABGERECHNET!

Landgasthof  Linde

SEKTEMPFANG:

Flasche Sisecco vom Weingut Siebenhaller 0,7 Liter	19,50
Alkoholfreier Apfel-Johannisbeeren Sekt 0,7 Liter	15,50

VORSPEISEN:

Hausgemachte Gemüse-Quiche mit Kräutercreme und bunten Blattsalaten	7,50
Melonenspalten mit Schwarzwaldschinken und Baguette	10,50

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE:

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle & Kräutern	5,50
Kraftbrühe mit Griesklösschen, Gemüsestreifen & Kräutern	5,80
<u>Festtagssuppe:</u> Kraftbrühe mit Griesklösschen, Brätklösschen, Maultaschen und Kräutern	6,20
Cremsüppchen von der Kartoffel mit Sahnehaube, gerösteten Brotwürfeln und Kräutern	6,20
Apfel-Paprikasüppchen mit Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln	6,20
fruchtiges Tomaten-Orangensüppchen mit Creme fraiche und frischem Basilikum	6,20
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Sahnehaube und Kräutern	6,20

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Schweinehalsbraten mit Rotweinsauce oder Rahmsauce	22,00
Gemischter Braten (Schwein & Rind) mit Rotweinsauce	25,00
Zarter Rindersauerbraten mit Preiselbeeren	25,30
Kalbs- und Rinderschmorbraten mit Pilzrahmsauce	27,80
Schweinebraten und Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	25,50
Rinderschmorbraten & Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	27,00
Kalbsbraten und Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	28,50
Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce	27,50
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	27,50

ZU UNSEREN HAUPTGÄNGEN SERVIEREN WIR:

bunt gemischter Salat als Vorspeise

**hausgemachte Spätzle, Pommes, Kartoffelkroketten
und buntes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und Bröselbutter
(Ohne Gemüse – 2,00 Euro)**

**Zusätzlich gegen 2,00 Euro pro Person
Kartoffelgratin oder
hausgemachte Semmelknödel mit Bröselbutter**

Landgasthof  Linde

UNSERE MENÜS

DAS LIEBLINGSMENÜ:

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

bunt gemischter Salatteller

**Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce
hausgemachten Spätzle, Pommes, Kroketten
und buntes Gemüse der Saison**

**hausgemachtes dunkles Mousse au chocolat
mit Himbeerragout im Gläsle**

39,50 Euro

DAS KLASSIKER-MENÜ:

**Kraftbrühe mit Griesklösschen,
Brätklösschen, Maultaschen und Kräutern**

bunt gemischter Salatteller

**gemischter Braten (Schwein und Rind) mit Rotweinsauce
hausgemachten Spätzle, Pommes, Kroketten
und buntes Gemüse der Saison**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

37,70 Euro

HINTER HER NOCH WAS SÜSSES...

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Apfelküchle mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Hausgemachtes Zimteisparfait an Zwetschgenkompott und Sahne (Saison)	7,80
Hausgemachte Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott im Gläsle	5,90
hausgemachtes dunkles Mousse au chocolat mit Himbeerragout im Gläsle	6,50
hausgemachte Crème Brûlée von weißer Schokolade an Kirschragout mit Pistazieneis	7,80

AUF IHREN BESUCH FREUT SICH IHR LINDETEAM!!!

