

# 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 WOCHE VOR DER VERANSTALTUNG BENÖTIGEN WIR DIE GENAUE PERSONENZAH. DIESE KANN BIS ZU 24 STUNDEN VOR VERANSTALTUNGSBEGINN KOSTENFREI KORRIGIERT WERDEN. DIE AM VORTAG BEKANNTE PERSONENZAH WIRD FÜR DAS VORBESTELLTE ESSEN ABGERECHNET!**

# Landgasthof Linde

## **SEKTEMPFANG:**

Flasche Sisecco vom Weingut Siebenhaller 0,7 Liter	18,90
Alkoholfreier Apfel-Johannisbeeren Sekt 0,7 Liter	14,90

## **VORSPEISEN:**

Hausgemachte Gemüse-Quiche mit Kräutercreme und bunten Blattsalaten	6,50
Melonenspalten mit Schwarzwaldschinken und Baguette	9,20

## **AUS UNSERER SUPPENKÜCHE:**

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	4,90
Kraftbrühe mit Leberspätzle & Kräutern	5,20
Kraftbrühe mit Griesklösschen, Gemüsestreifen & Kräutern	5,50
<u>Festtagssuppe:</u> Kraftbrühe mit Griesklösschen, Brätklösschen, Maultaschen und Kräutern	5,80
Cremesüppchen von der Kartoffel mit Sahnehaube, gerösteten Brotwürfeln und Kräutern	5,50
Apfel-Paprikasüppchen mit Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln	5,50
fruchtiges Tomaten-Orangensüppchen mit Creme fraiche und frischem Basilikum	5,50
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Sahnehaube und Kräutern	5,50

Landgasthof  Linde

**HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)**

Schweinehalsbraten mit Rotweinsauce oder Rahmsauce	19,50
Gemischter Braten (Schwein & Rind) mit Rotweinsauce	21,70
Zarter Rindersauerbraten mit Preiselbeeren	23,70
Kalbs- und Rinderschmorbraten mit Pilzrahmsauce	25,70
Schweinebraten und Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	23,50
Rinderschmorbraten & Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	25,00
Kalbsbraten und Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	26,50
Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce	25,00
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	25,00

**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 – 1,50 Euro)**

**Zusätzlich gegen 1,50 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**

**35,70 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**  
**33,40 Euro**

### **HINTER HER NOCH WAS SÜSSES...**

<b>2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	<b>5,90</b>
<b>Apfelküchle mit Zimtucker, Vanilleeis und Sahne</b>	<b>6,90</b>
<b>Hausgemachtes Zimteisparfait an Zwetschgenkompott und Sahne (Saison)</b>	<b>7,50</b>
<b>Hausgemachte Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott im Gläsle</b>	<b>5,20</b>
<b>hausgemachtes dunkles Mousse au chocolat mit Himbeerragout im Gläsle</b>	<b>5,80</b>
<b>hausgemachte Crème Brûlée von weißer Schokolade an Kirschragout mit Pistazieneis</b>	<b>7,50</b>

### **AUF IHREN BESUCH FREUT SICH IHR LINDETEAM!!!**

