

**HÖCHSTE QUALITÄT UND FRISCHE MIT PRODUKTEN  
AUS DER EIGENEN LANDWIRTSCHAFT**

**T**AGESMENÜ  
Fränkische Festtagssuppe  
\*\*\*\*\*

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle  
und Salat  
\*\*\*\*\*

Dessertteller "Lindenhof"

€ 17,50

**T**AGESSUPPE

Fränkische Festtagssuppe € 3,50

**B**ESONDERE **E**MPFEHLUNGEN

Fischragout in Rieslingsoße mit Gemüsestreifen und Reis € 14,50

Bunte knackige Salate mit Fetakäse, Oliven und Peperoni  
dazu Baguette € 8,50

Schweinebraten mit hausgemachtem Kloß\* und bunten Salatteller € 8,80

Krustenbraten mit Kloß\* und Speckkrautsalat € 9,50

Schweineschäufele mit hausgemachtem Kloß\* und Salatteller € 8,50 - € 10,50

1/2 Hähnchen mit hausgemachtem Kloß\* und Salatteller € 11,50

Portion frische Bauernente mit hausgemachtem Kloß\* und Salatteller € 12,80

Kalbshaxenfleisch mit hausgemachtem Kloß\* und Salat € 15,50

Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachtem Kloß\* und Salatteller € 12,50

Rehkeule in Waldpilzrahmsauce, mit Butterspätzle und Preiselbeeren € 15,50

Rinderfiletspitzen in Cremesauce vom groben Senf  
mit Spätzle und gemischtem Salatteller € 15,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat € 16,50

**LECKERE DESSERTS FINDEN SIE AUF UNSERER SEPARATEN KARTE  
...FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM NEUEN WINTER-EIS...**

## **V**ORSPEISEN

Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons	€ 5,90
Variation von Blattsalaten mit gebratenen Fischwürfeln und ofenfrischem Baguette	€ 7,50
Carpaccio von der Jungstierlende mit provençalischem Kräuteröl und gerösteten Pinienkernen	€ 9,50

## **S**UPPEN

Wildcremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 3,90
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	€ 4,00

## **V**EGETARISCHES

Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse gratiniert	€ 6,80
Spinatknödel auf einer Tomaten-Lauchsauce dazu ein gemischter Salatteller	€ 8,60

## **L**INDENHOF SPEZIALITÄTEN

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsöße mit hausgemachten Spätzle dazu ein gemischter Salat	€ 15,50
Rinderfiletsteak an Cremesauce von grünem Pfeffer mit Gemüsevariation und Lyoner Kartoffeln	€ 19,80

## FISCHSPEZIALITÄTEN

Kabeljaufilet im Wurzelsud pochiert, dazu Salzkartoffeln und knackiger Blattsalat	€ 11,50
Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat, an Senfsauce mit Butternudeln	€ 14,80
Gebratenes Zanderfilet mit Kren im Schinkenmantel auf Sellerie- Apfelgemüse und Schwenkkartoffeln	€ 15,50

### Lebendfrisch aus dem Bassin

je nach Größe

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und buntem Salatteller	€ 11,00
½ Karpfen „blau“ aus dem Weinsud mit zerlassener Butter und Sahnemeerrettich dazu Salzkartoffeln und knackige Blattsalate	bis € 14,00

### Auf Wunsch filetieren wir die Forellen gerne im Restaurant für Sie

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	€ 12,50
Forelle „blau“ im Frankenweinsud mit Sahnemeerrettich und zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln und knackige Blattsalate	bis € 15,80

## WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Rehrückenmedaillon an Marsalasoße mit buntem Marktgemüse und Spätzle	€ 23,50
---	---------

### Ab 2 Personen im Restaurant tranchiert

Frischer Rehrücken am Stück gebraten, mit Nusskruste,  
in Cognacrahmsauce mit buntem Marktgemüse,  
Schupfnudeln und Preiselbeeren

pro Person € 25,50