Zur Linde
Gasthof & Gästezimmer
seit 1902

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Schwimmerle	5,50 €
*Hausgemachtes Silvanerrahmsüpple mit Räucherlachs und Croutons	6,50 €
*Kleine Salatvariation (Salate je nach Jahreszeit)	5,00 €
*Frische panierte Champignons mit hausgemachten Sauerrahm	7,50 €
*Eisinger Wildschweinbraten im Rotweinsößle mit Specksemmel und Kartoffelkloß dazu hausgemachtes Apfelrotkraut	20,80 €
*Hirschkalbsgulasch mit frischen Champignons und hausgem. Butterspätzle	20,80 €
*Fränkischer Sauerbraten vom Jungbullen im Rotweinsößle mit Specksemmel und Kartoffelkloß dazu hausgemachtes Apfelrotkraut	19,80 €
*Schweinefilet mit frischen Champignons, Käsehäuble dazu Butterspätzle	20,80 €
*Knuspriges Schäufele im Biersößle mit Specksemmelkloß und Kartoffelkloß dazu hausgemachten Wirsing	19,80 €
*Kalbschnitzel aus dem Rücken mit hausgemachten Kartoffelsalat	21,80 €
*Cordon Bleu von der Putenbrust mit Pommes	19,80 €
*Bauernsteak mit Röstzwiebeln, Speck und Sauerrahm dazu Bratkartoffeln	19,80 €
*Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes	15,50 €

Gaststätte "Zur Linde" GmbH, Hauptstr. 47, D-97249 Eisingen, Tel: 09306-90670, Geschäftsführerin: Doris Günder, USt.Id-Nr.: DE 229416273, Amtsgericht Würzburg, HRB 5015

*Bandnudeln mit Räucherlachs im Silvanerrahmsößle mit frischem Gemüse Rucola und Parmesan	17,80 €
*Bandnudeln im Tomatensößle mit frischem Gemüse Rucola und Parmesan	14,80 €
*Salatschüssel mit gebackene Champignons oder Putenstreifen mit Baquette	15,50 €

Dessert:

*Gemischtes Eis mit Sahne und Schokosoße	6,80 €
*Frische Früchte mit Pfannküchle und Vanilleeis	8,50 €
*Hausgemachter Rumtopf mit Pfannküchle und Vanilleeis	9,50 €
*Apfelpfannküchle mit Vanilleeis	8,50 €

Für Seniorgerichte berechnen wir 2 € weniger vom Basispreis !

Haben sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte, fragen Sie unseren Service !

Gaststätte "Zur Linde" GmbH, Hauptstr. 47, D-97249 Eisingen, Tel: 09306-90670, Geschäftsführerin: Doris Günder, USt.Id-Nr.: DE 229416273, Amtsgericht Würzburg, HRB 5015