

Liebe Gäste,

Nachfolgend stellen wir Ihnen unsere
Speisevorschläge für Ihre Betriebs- oder Familienfeier vor.
Gerne dürfen Sie sich aus den folgenden Speisen und aus unserer Speisekarte
ein eigenes Menü für Ihre Feier erstellen.

Um den Ablauf zu vereinfachen, bitten wir Sie, nur je 1 einheitliche Suppe,
Vorspeise und Nachspeise und max. 3 Hauptgänge zu wählen
und die Auswahl, sowie die jeweilige Anzahl uns bitte 1 Woche vorab (per mail) mitteilen.

Suppen

Karotten-Ingwersuppe 3,90 €
Maronencremesuppe 4,90 €
Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen 3,90 €

Zwischengerichte

Antipastiplatten mit Antipasti, Räucherlachs,
Parmaschinken und Tomaten-Mozzarella dazu Baguette 9,90 €
Hausg. Kartoffelrösti mit Kräuterschmandt und Räucherlachs 10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico-Olivenöl mit Parmesan und Champignon
10,90 €

Hauptspeisen

Ente aus bayerischer Haltung mit Apfelblaukraut und Knödel ½ 14,90 €
¼ Gans aus dem Rohr mit Kartoffelknödel und Selleriesalat (ab 4 Personen) 19,90 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Trauben-Feigensoße mit Fingernudeln 16,90 €
€Sauerbraten vom Roastbeef mit Semmelknödel oder Spätzle 14,90 €
Rinderfiletsteak (ca. 250g) an Pfefferrahmsoße mit Rösti und Mandelbroccoli 29,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf der Haut gebraten dazu Tagliatelle mit hausg. Pesto 16,90 €
Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter und junge Kartoffeln 13,90 €
Hirschbraten mit Preiselbeerbirne dazu hausg. Haselnußtagliatelle 19,90 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren und Semmelknödel 14,90 €
Orginal Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 17,90 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße
dazu Marktgemüse mit hausg. Rösti 15,90 €
Kalbskotelette (ca 400 g) rosa gebraten dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen 23,90 €
Hausg. Nudeln in Tomaten-Gemüsesoße mit Fetakäse 9,90 €

Dessert

Bratapfel mit Vanillesoße 4,90 €
Nockerl von weißem und schwarzem mousse mit frischen Früchten 4,90 €
Crepes mit Weichseln, Schokosoße und Nüssen 7,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Schlag 8,90 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben mit freundlichen Grüßen
Ihr Team der „Alten Linde“
Wir bitten um schriftliche Bestätigung e-mail: altelinde_wiesbeck@yahoo.de
Tel. 0941/88080 oder Bernhard Wiesbeck 0176/24508788