

Herzlich willkommen!

*Einheimische und Urlauber,
Alte und Junge,
Fröhliche und Nachdenkliche-
und natürlich Hungrige und Durstige.*

Die „Alte Linde“

*eines der Schmuckstücke der Regensburger Gastronomie
seit 1901 nimmt Sie alle auf.*

*Hier ist sie daheim -
die berühmte „liberalitas bavariae“, das bayrische
„Leben und Leben lassen“*

Aperitif

<i>Aperol-Spritz</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Lindenspritz (Weißbier mit Aperol)0,2l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dunkel Holunder (Dunkles Bier mit Holunder)0,2l</i>	<i>4,50 €</i>

*Alte Linde,
Müllerstraße 1, 93059 Regensburg,
Tel. 0941/88080; www.altelinde_regensburg.de*

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
5,90 €

Schwarzwurzelcremesuppe
5,90 €

Für Zwischendurch oder Vorweg

Geröstete **Blutwurstscheiben**, jungen Kartoffeln
auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl
9,90 €

Lauwarmer **Ziegenkäse** mit Mandel-Honig Topping
auf einem Salatbett
11,90 €

Der Salatgarten

Kleiner Beilagensalat
4,90 €

Großer **bunter Salatteller** mit Baguette
und Hausdressing

-mit gegrillter **Hänchenbrust**,
Champignons und gerösteten Körnern
15,90 €

oder

-mit kurz gebratenen **Rinderfiletstreifen**
17,90 €

Für unsere Kleinen

Eierspätzle mit Bratensoße
4,90 €

Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat
7,90 €

Nudeln mit Rahmschwamerl
6,90 €

Fleisches Lust

*Gebratene Fingernudeln
mit Speck, Zwiebeln und Sauerkraut*

14,90 €

***Cordon bleu** vom Schwein nach „Art des Hauses“
gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse,
dazu Kartoffel-Gurkensalat
mit steirischem Kürbiskernöl*

17,90 €

*Geschnetzeltes von der **Hänchenbrust**
an Rahmschwammerl mit frischen Spätzle*

15,90 €

***Entrecote** vom „**Deutschem Rind**“*

*rosa gebraten (ca. 400 g)
mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln*

26,90 €

***Regensburger Bratwürste**
auf Sauerkraut mit Baguette*

4 Stück 10,90€

6 Stück 13,40€

Vom Fisch

***Zanderfilet auf der Haut gebraten**
von der Fischzucht Mulzer
mit jungen Kartoffeln und Rahmwirsing*

19,90 €

Fischpflanzerl

*von der Fischzucht Mulzer
mit jungen Kartoffeln und Kräuterdip*

15,90 €

*Sehr geehrte Gäste, sofern möglich, bieten wir Ihnen von unseren
Gerichten **kleine Portionen** an.
Dafür werden 2,- € weniger berechnet*

Es ist Schnitzelzeit

Paniert

„**Wiener Art**“ mit hausg. Kartoffelsalat

„Hamburger Schnitzel“

mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln

Natur gebraten

Schwammerlschnitzel

mit frischen Spätzle

„Regensburger Schnitzel“

an Händlmaiersoße mit Fingernudeln

je nur 13,90 €

Fleischlos glücklich

Gebackener Fetakäse

mit Kürbiskernen paniert
an einem Salatbett mit Preiselbeeren und Baguette
13,90 €

Kaasspatzen

mit würzigem Käse dazu Beilagensalat
13,90 €

Gemüsebratlinge

mit Kräuterdip an einem Salatbett
14,90 €

Süße Versuchung

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlag
6,40 €

Süße Fingernudeln

mit Zimtzucker karamellisiert dazu Vanilleeis
7,90 €

Hopfen und Malz ..

	0,3l	0,5l
Kneitinger Edelpils	3,40 €	4,10 €
Radelhalbe	3,40 €	4,10 €
Kneitinger Dunkel	3,40 €	4,10 €
Schneider Weizen	3,40 €	4,10 €
Schneider alkoholfrei		4,10 €
Schneider leicht		4,10 €
Russen	3,40 €	4,10 €
Kneitinger Alkoholfrei		4,10 €

Alkoholfreies

	0,3l	0,5l
Cola Mix	3,40 €	4,10 €
Limo Weiß, Fanta	3,40 €	4,10 €
Coca Cola, Cola light	3,40 €	4,10 €
Schorlen:	3,40 €	4,10 €
Apfel-Naturtrüb		
Johannisbeer		
Tafelwasser	3,40 €	3,70 €
Labertaler NATURELL		3,70 €

warme Getränke

Kaffeespezialitäten der Firma Seeberger	
Espresso	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Tee Fa. Samova	3,20 €
Extra Schuss Rum dazu?	+2,10 €

Weine

Offene Weine **0,2l** **0,5l**

Weiß

Veltliner 6,40 € 14,40 €

Weißburgunder
Selektion 2022 7,40 €

Rosé

Steinschaden Rosé
6,90 € 15,40 €

Rot

Blauer Zweigelt 6,40 € 14,40 €

Merlot, CS
im Holzfass gereift 7,40 €

Weinschorle 0,5l

Weiß – Veltliner 8,20 €

Rot – Zweigelt 8,20 €

Flaschenweine 0.75l

Weißburgunder
Selektion 26,90 €

Merlot Cabernet Sauvignon
im Holzfass gereift 25,90 €

**Unsere Weine sind vom Weingut
„10er Vock“ aus dem Weinviertel, hier
wird die Ernte zu 100% in selektiver
handlese durchgeführt**

Hochprozentiges

Feinbrennerei Prinz 2cl

Alte Brände im Eichenfass gereift 41%

Williams-Christ-Birne

Marille

Kirsche

Wald Himbeere

Haselnuss

Zwetschke

Bodensee-Apfel

5,00€

3,00 €

Brände:

Obstler 38%, Williams (Birnerla) 34%, Enzian 40%

Lantenhammer je 2cl

5,00 €

Unfiltriert 42 %

Rote Williams

Spezialitäten

Vogelbeere

Weitere Schnäpse

2cl

3,00 €

Jägermeister, Fernet Branca

Penninger Bärwurz oder Blutwurz

2cl

4,00 €

Falkensteiner Feinbrand Tresterbrand

Grappa im Holzfass gereift

4cl

5,50 €

Ramazotti