

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>4,90 €</i>
<i>Dunkel Holunder (Dunkles Bier mit Holunder) 0,2l</i>	<i>4,90 €</i>

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

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
6,90 €

*Pastinaken-Apfel-Suppe
mit gerösteten Walnusskernen*
6,90 €

Für Zwischendurch oder Vorweg

*Geröstete **Blutwurstscheiben**, jungen Kartoffeln
auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl*
10,90 €

*Lauwarmer **Ziegenkäse** mit Mandel-Honig Topping
auf einem Salatbett*
12,90 €

Der Salatgarten

Kleiner Beilagensalat
5,40 €

*Großer bunter Salatteller „**Alte Linde**“
mit gegrillter **Hänchenbrust**,
Champignons und gerösteten Körnern
dazu Baguette und Hausdressing*
16,90 €

Für unsere Kleinen

Eierspätzle mit Bratensoße
5,40 €

Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat
8,90 €

Nudeln mit Rahmschwammerl
7,90 €

Fleisches Lust

*Gebratene Fingernudeln
mit Speck, Zwiebeln und Sauerkraut*

15,90 €

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

18,90 €

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

16,90 €

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

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

29,90 €

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

4 Stück 11,40€

6 Stück 14,40€

Vom Fisch

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

22,90 €

Fischpflanzerl

*von der Fischzucht Mulzer
mit jungen Kartoffeln und Kräuterdip*

17,40 €

*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 14,90 €

Fleischlos glücklich

Gebackener Fetakäse
mit Kürbiskernen paniert
an einem Salatbett mit Preiselbeeren und Baguette
15,90 €

Kaasspatzen
mit würzigem Käse dazu Beilagensalat
15,90 €

Gemüsebratlinge
mit Kräuterdip an einem Salatbett
15,90 €

Süße Versuchung

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlag
6,90 €

Süße Fingernudeln
mit Zimtzucker karamellisiert dazu Vanilleeis
8,40 €

Hopfen und Malz ..

	0,3l	0,5l
Kneitinger Edelpils	3,50 €	4,30 €
Radelhalbe	3,50 €	4,30 €
Kneitinger Dunkel	3,50 €	4,30 €
Schneider Weizen	3,50 €	4,30 €
Schneider alkoholfrei		4,30 €
Schneider leicht		4,30 €
Russen	3,50 €	4,30 €
Kneitinger Alkoholfrei		4,30 €

Alkoholfreies

	0,3l	0,5l
Cola Mix	3,50 €	4,30 €
Limo Weiß, Fanta	3,50 €	4,30 €
Coca Cola, Cola light	3,50 €	4,30 €
Schorlen:	3,50 €	4,30 €
Apfel-Naturtrüb		
Johannisbeer		

Tafelwasser	3,50 €	3,90 €
Adelholzener Naturell		4,10 €

warme Getränke

Kaffeespezialitäten
der Firma Seeberger

Espresso	2,90 €
Cappuccino	3,80 €
Haferl Kaffee	4,10 €
Milchkaffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Heiße Schokolade	4,10 €
Tee Fa. Samova	3,60 €
Extra Schuss Rum dazu?	+2,50 €

Weine

Offene Weine 0,2l 0,5l

Weiß

Veltliner 6,90 € 14,40 €

Weißburgunder 7,90 €
Selektion 2022

Rosé

Steinschaden Rosé 7,40 € 15,40 €

Rot

Blauer Zweigelt 6,90 € 14,40 €

Merlot, CS 7,90 €
im Holzfass gereift

Weinschorle 0,5l

Weiß – Veltliner 7,90 €
Rot – Zweigelt 7,90 €

Flaschenweine 0.75l

Weißburgunder 27,90 €
Selektion

Merlot Cabernet Sauvignon 26,90 €
im Holzfass gereift

**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

5,30€

3,30 €

Brände:

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

Lantenhammer je 2cl

5,30 €

Unfiltriert 42 %

Rote Williams

Spezialitäten

Vogelbeere

Weitere Schnäpse

2cl

3,30 €

Jägermeister, Fernet Branca

Penninger Bärwurz oder Blutwurz

2cl

4,00 €

Grappa im Holzfass gereift

4cl

5,50 €

Ramazotti