



Gasthaus zur Linde

Fam. Bödecker

Ringst. 45 4600 Wels

Tel. 07242/46023

Sa. ab 15.00 Uhr, Mo. So. und Fei. Geschlossen!

Unser Küchenchef

Herr Tobias Drack empfiehlt

<i>Frittatensuppe oder Nudelsuppe</i>	3,80
<i>Tagessuppe</i>	3,90
<i>Kürbis-Feta-Strudel mit Kräuter-Dip</i>	11,50
<i>Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren dazu Kartoffeln</i>	17,80
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel mit Kartoffeln und gem. Salat</i>	13,50
<i>Gebackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und gem. Salat</i>	13,90
<i>Schweinsbraten vom Schopf mit Semmelknödel, Kartoffel und gem. Salat</i>	12,80
<i>Speckknödel mit Sauerkraut und Bratensaft</i>	10,50
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat</i>	10,50
<i>Hausgemachter Strudel</i>	3,60
<i>Hausgemachtes Brombeerparfait fein Garniert</i>	7,90
<i>Warmer Schoko-Nuß-Kuchen mit Schlagobers und Vanilleeis</i>	6,80

Guten Appetit !

Preise in Euro und inkl. MwSt.

Spezialitäten vom heimischen Wild

<i>Wildpüreesuppe mit Gin und Obershaube</i>	<i>5,20</i>
<i>Kürbispüreesuppe mit Obershaube, Kürbiskern Öl und gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>4,40</i>
<i>Gegrillte Reh Rolling Tender an Blattsalaten mit Speck-Röstkartoffeln</i>	<i>18,80</i>
<i>Rehgeschnetzeltetes mit Pilzen dazu Tagliatelle, Preiselbeerpfirsich und Blaukraut</i>	<i>19,80</i>
<i>Gebackenes Hirschschnitzel in Kürbispanade mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeerbirne</i>	<i>18,80</i>
<i>Geschmorte Wildschweinbackerl mit Kartoffelstampf, Preiselbeerbirne und Blaukraut</i>	<i>18,80</i>
<i>Hirschbraten mit Semmelknödel, Preiselbeerbirne und Blaukraut</i>	<i>17,80</i>
<i>Wildes Pfand'l von Hirsch mit Speckstreifen dazu Nockerl, Preiselbeerbirne und Blaukraut</i>	<i>17,50</i>

Süßes Danach

<i>Herbstbecher „Linde“ Maronipüree auf Vanilleeis mit Amaretto und Schlagobers</i>	<i>7,90</i>
<i>Hausgemachtes Maroni Tiramisu im Glas</i>	<i>6,80</i>

*Guten Appetit !
Preise in Euro und inkl. MwSt.*