

Gasthaus zur Linde in Tunsel

...traditionell badisch.

Typisch badische, hausgemachte Suppen

201	Badische Kartoffelsuppe	3,50€
202	Badische Nudelsuppe,	4,50€
206	Badische Riebzlesuppe ..aus Mutters Küchenbuch	4,20€
204	Badische Flädlesuppe	4,50€

Salate nach Lust und Laune – knackig - frisch und lecker!

245	Kleiner gemischter Salatteller mit Salaten der Saison	5,00€
1930	Badischer Wurstsalat ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹²⁾ mit gekochtem Ei und Mayonnaise garniert mit bunten Salaten umlegt und Brot	8,80€
2060	Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹²⁾ bunt garniert, mit Brot	7,30€
2050	Badischer Wurstsalat ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹²⁾ bunt garniert, mit Brot	6,80€
2440	Dazu eine Portion Brägel (Bratkartoffeln)	3,50€

Große, bunt gemischte Salate!

223	Großer gemischter Saisonsalatteller	6,50€
240	„Klassisch“ mit Streifen von gek. Hinterschinken ⁽¹⁾⁽³⁾ und Käse, Tomaten, Ei, & Brot	8,80€
253	„Chef“ mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Croutons und Cocktailsoße ⁽⁴⁾	9,80€

zu Bier & Wein...

901	Flammkuchen „Klassik“ ⁽¹⁾⁽³⁾	7,80€
2020	Schwarzwälder Schinkenbrot mit Vespargurke ^(5,1) ,	7,80€

Gasthaus zur Linde in Tunsel

...traditionell badisch.

Gerichte aus der Schwarzwälder-Badischen Küche

82	Ochsenfleisch, mit Meerrettichsoße ³⁾ , Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Rote Beete Salat	11,80€
31	Sauэрbraten, im badischen Spätburgunder eingelegt, mit Spätzle, Gemüse oder Salatteller	16,70€
59	„Markgräfler Schäuferle Teller,“ ¹⁾³⁾⁸⁾ mit Kartoffelsalat, Salatteller	11,50€
104	Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Salatteller	9,00€
117	Wildgulasch „badisch“ mit Spätzle und Preiselbeerbirne, Salatteller	16,50€
29	Bubenspitze (Schupfnudeln) mit geschmortem Sauerkraut	9,00€
5030	Schwarzwälder Schnitzel, Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Käse und Kräuter und Sauerkirschen-Schwarzwälder Deko	16,20€
5331	Kaiserstühler Winzer Rumpsteak mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersoße (>250g Frischgewicht)	21,90€
52	Zwiebelrostbraten mit Knöpfle/Spätzle und Salatteller	16,50€
69	Rinderrouladen mit Speck ²⁾³⁾ und Gewürzgurkenfüllung, dazu Knöpfle/Spätzle und Salatteller	15,50€
87*	Schwarzwälder Holzfällersteak vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und Kräuterbutter, deftige Brägel und Salatteller	13,40€

Schwarzwälder Vesper

2430	„Badisches Dreierlei“ mit Wurst-oder Rindfleischsalat mit Bibelskäs und Brägel 9,10€	
2290	„Schwarzwälder Büre-Vesper“ Brägel mit Bibelskäs	8,50€
27	„Badisches Bauernomelette“ Brägel mit Schinkenstreifen ²⁾³⁾ , Gewürzgurke und Salatgarnitur.	8,50 €
1630	3 Rührzger mit Brot 5,50€ / 2140 mit Speck ²⁾³⁾ und Brot	6,50€

Ps. : Brägel sind Bratkartoffeln, Brägel aber sowas wie badische Rösti

“Schmecksch de Brägel?” 😊

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Leckerer Toast!

- 5071 „Ratsherrntoast“, Schweinshalssteaks auf Toast, mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾, Spitzgelzi & bunter Salatbeilage 10,00€
- 5070* Toast „Hawaii“, gek. Hinterschinken ¹⁾²⁾, Fruchtcocktail ¹⁾³⁾, Ananas, Gouda – Käse ¹⁾ 8,50€

Steaks und Schnitzel aus der Pfanne

inclusive zwei Beilagen ihrer Wahl

Vom Rind

- 5330 Rumpsteak „Maltzer“ mit Kräuterbutter (>250g Frischgewicht) 18,50€

Vom Schwein

- 110* 2 paniertes Schnitzel vom Schweinerücken * 13,20€

- 107* Schweinemedallions in einer Rahmsauce mit frischen Champignons & Kräutern 16,50€

- 5004 „Cordon bleu“ vom Schweinerücken⁷⁾, gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ⁵⁾¹⁾ und Edamer ¹⁾ 15,50€

- 33* Champignonrahmsteaks vom Schweinerücken * 14,50€

Von Geflügel

- 97* Putenschnitzeltes „Diabolo“, in einer scharfen, Sauce mit Zwiebeln & buntem Paprika 14,50€

Unsere Beilagen: Zwei zur Wahl inklusive!

Spätzle, Kroketten¹⁾, Pommes-frites, Vegane Nudeln, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse, gemischter Beilagensalat, Brägelz

(* für 2.- € weniger als kleinere Portion erhältlich / Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite)

Gasthaus zur Linde in Tunsel

...traditionell badisch.

Gerichte mit Brot !

3189	Rumpstzack „Malteser“ , mit Kräuterbutter	14,50€
3188	Kaisersthüler Winzer Rumpstzack mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersoße ⁹⁾	15,90€
3160	Cordon bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ¹⁾³⁾ und Gouda - Käse ¹⁾	10,50€
3195*	Schwarzwälder Holzfällerstzaks vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und Kräuterbutter	8,50€
3196*	2 Schnitzel vom Schweinerücken	8,50€

Vegetarisches

5225	Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatblätter	9,00€
2100	Camembert ¹⁾²⁾ gebacken (1 St.), mit Ananas, Preiselbären und Toast	4,80€
1970	Bibelskäs (angemachter Quark) mit Schnittlauch, Zwiebeln, bunter Salatgarnitur und Brägel	7,50€
5235	„Käsespätzle“ , mit Sahne, Käse ¹⁾ , Röstzwiebeln und Tomaten	7,50€
5041	„Buntes Gemüsepfännle“ , mit neuen und alten badischen Gemüsesorten, mit Schupfnudeln	9,50€

Beilagen extra:

256	Gemischter Beilagen-Salat	3,80€
305	Pommes frites	3,50€
300	Kroketten ¹⁾	3,80€
311	Spätzle /Knöpfle	3,50€
352	Bratkartoffeln/Brägelz/Brägel	3,50€
330	Gemischtes Gemüse	4,00€
340	Reis	3,50€
310	Nudeln	3,20€
314	Schupfnudeln	3,20€

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

> Immer ab Dienstag und nur solange Vorrat reicht <
Frische Rinderleber! mit Brägel*

- 1788 **Leber „Berliner Art“** mit Zwiebeln,
Apfelkuchen, Brägel und buntem Salatteller oder Gemüse der Saison 11,80€
- 5310 **Leber sauer** mit Brägel und buntem
Salatteller oder Gemüse der Saison 11,20€
- 5311 **Leber geröstet**
mit Brägel und buntem Salatteller oder Gemüse der Saison 10,20€
...als kleinere Portion !
- 5312 **Leber „Berliner Art“** mit Zwiebeln,
Apfelkuchen, Brägel und buntem Salatteller
oder Gemüse der Saison 10,00€
- 5325 **Leber sauer** mit Brägel und buntem
Salatteller oder Gemüse der Saison 9,20€
- 5320 **Leber geröstet** mit Brägel und buntem
Salatteller oder Gemüse der Saison 9,20€

. **Brägel** sind Bratkartoffeln, **Brägel** ist aus geriebenen, gekochten Salzkartoffeln und in der Pfanne gebraten

⚠ Muckeseggeli anderscht gseit und scho ganz was anders..... Badische Feinheiten! ☺ Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr.3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr.13 geschwärzt
- Nr.14 gewachst,

Allergiker Informationen

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in eine Infomappe an der Theke. Diese erhalten Sie auch auf Nachfrage bei unserem Service.

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN „KLASSIK“

901 mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln ¹⁾ 7,80€

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

902 Flammkuchenlauch ¹⁾
mit Crème fraîche, Lauch und Käse 7,50€

903 Flammkuchen „Münster“
mit Crème fraîche und Münsterkäse 7,50€

904 Flammkuchen „Schwiz“ ¹⁾
mit Crème fraîche und Raclettekäse 7,80€

905 Flammkuchen
mit Crème fraîche und Ziegenkäse ¹⁾ 7,80€

907 Flammkuchen ¹⁾
mit Camembert und Walnüssen 8,20€

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.



Vegan

⁵¹⁵⁰ Blumenkohl-Koriander-Kokos-Suppe
5,50€

⁵¹⁵¹ 2 Gefüllte Paprikaschoten
mit veganem Käse ¹²⁾ überbacken Beilagen nach Wahl
13,50€

⁵¹⁵² Vegane Nudeln ¹⁾ in Kokos-Soße
mit etwas Knoblauch, Chiliflocken und Ingwer
12,50€

⁵¹⁵⁵ Käse-Nudeln Extra ¹²⁾
mit Peperonistückchen verfeinert
mit Salatteller
8,50 €

^{5156/5157} Vegane Flammkuchen ¹²⁾
mit Lauch oder Pilzen
9,50€

Mögliche Beilagen : Reis, Pink Potato, Vegane Nudeln ¹²⁾

Weitere Gerichte folgen im Wechsel

Verehrte Gäste

Da alle vegane Gerichte frisch zubereitet werden bitten wir um etwas Geduld. Sollten sie besondere Wünsche haben sprechen Sie bitte mit dem Servicepersonal. Sollte das Eine oder Andere mangels frischer Zutaten nicht zubereitet werden können, bitten wir um Entschuldigung

