

Hiermit heißen wir Sie
HERZLICH WILLKOMMEN
im Restaurant des Lindgart Hotels.

Wir bieten Ihnen lokale und internationale Gerichte und verwenden nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit dem Schwerpunkt auf frischen, natürlichen Erzeugnissen.

Bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

A WARM WELCOME
to you at the restaurant of the Lindgart Hotel.

We are pleased to offer you a variety of international and local dishes with fresh ingredients. Our chefs are focusing on regional and sustainable products whenever possible.

Our service staff will be pleased to assist you with any needs you may have.

WILLKOMMEN WELCOME

Frühstück Breakfast	6.30 - 10.30
Mittagessen Lunch	12.00 - 14.00
Abendessen Dinner	18.00 - 22.00
Hotelbar Bar	18.00 - 0.30

APERITIF APERITIF

Aperol Spritz	0.2 l	6
Lillet Berry	5 cl	6
Campari Orange	4 cl	6
Campari Soda	4 cl	5
Gordon's Gin Tonic	4 cl	7
Hendrick's Gin Tonic	4 cl	10
Prosecco Mimosa	0.1 l	4
Kir Royal	0.1 l	10
Scavy & Ray Prosecco	0.1 l	4
Scavy & Ray Prosecco	0.75 l	26
Cremant Grande Cuvée 1531	0,1 l	9
Cremant Grande Cuvée 1531	0,75 l	59

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

All prices in Euro, including tax and service.

Zwiebelsuppe mit Röstbrot Onion soup with roasted bread	5
Pastinakencremesuppe mit krossem Speck Parsnips creme soup with crispy bacon	5
Lachs auf Kartoffelpuffer mit Sour Cream Dip und Apfelmus Crispy potato pancake with salmon, sour creme and apple sauce	9
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Granatapfel und Feigen Smoked duck breast with mâche lettuce, pomegranate and figs	11
Rindertatar würzig mariniert mit Schalotten Gurken, Kapern und Sardellen dazu Weißbrot Steak tartare with shallots, cucumber, capers and anchovies	16

VORSPEISEN STARTER

Für unsere Gäste, die von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine Allergikerkarte bereit, in der Sie alle Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten sowie Zusatzstoffen finden. Fragen Sie bei unseren Mitarbeitern nach.

SNACKS SNACKS

Scharfe Currywurst mit Pommes Frites Fried sausage with homemade spicy curried ketchup and French fries	8
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln Tarte flambée with bacon and onions	9
Salat mit Walnüssen, Honig, Fetakäse und knusprigem Ciabattabrot Salad with walnuts, honey, feta cheese and ciabatta bread	10
Club Sandwich mit gebratener Hähnchenbrust knusprigem Speck, Tomaten, Gurken und Pommes Frites Clubsandwich with fried chicken, crispy bacon, tomatoes, cucumber and French fries	12
Satée Burger mit gebratener Hähnchenbrust, Rotkohlsalat, Sojasprossen und Steakhouse Fries Satay Burger with fried chicken breast, satay sauce, red cabbage, bean sprouts and steakhouse fries	12

For guests who are affected by food allergens and intolerances, we have prepared a separate menu, in which allergenic information are indicated. Just ask our staff.

Großer bunter Salat mit frischen Blattsalaten
Tomate, Gurke und wahlweise mit
Big salad with fresh lettuce, tomato, cucumber
topped with

Hähnchenbrust 12

Chicken breast

Garnelen 14

Shrimps

Roastbeef 16

Roast beef

**Spaghettini mit gebratenener Chorizo mit
Ruccola und Pinienkernen** 14

Spaghettini with fried Chorizo, Ruccola salad and
pine nuts

**Schweinefiletmedaillons an getrüffelter
Waldpilzsauce mit Bratkartoffeln und Salat** 16

Pork tenderloin with truffled mushroom sauce,
fried potatoes and salad

**Gebratenes Lachsfilet mit gebratenen
Süßkartoffeln und Pak Choi Gemüse** 18

Fried salmon with fried sweet potatoes
and pak choi

HAUPTGERICHTE MAIN

HAUPTGERICHTE

MAIN

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit frischem
Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone** 21
Veal escalope with homemade potato salad

**Rumpsteak (200 g) mit Kräuterbutter, Salat
und einer Beilage Ihrer Wahl** 23
Rump steak (200 g) with compound butter, salad
and a side dish of your choice

Knoblauchbrot
Garlic bread

Pommes Frites
French fries

Bratkartoffeln
Fried potatoes

Steakhouse Fries
Steakhouse fries

**Rinderfilet (200 g) mit Kräuterbutter, Salat
und einer Beilage Ihrer Wahl** 28
Beef tenderloin steak (200 g) with compound
butter, salad and a side dish of your choice

Knoblauchbrot
Garlic bread

Pommes Frites
French fries

Bratkartoffeln
Fried potatoes

Steakhouse Fries
Steakhouse fries

Grüner Apfel Sorbet mit weißem Schokokuchen mit kandierten Walnüssen 9
Green apple sorbet with white chocolate cake and walnuts

Café-Baileys-Parfait mit Baumkuchen und Karamellsauce 9
Coffee-Bailey-Parfait with pyramid cake and caramel sauce

Eisbecher mit Vanille, Schokolade und Erdbeereis 5
Sundae with vanilla, chocolate and strawberry ice cream

DAZU EMPFEHLEN WIR
DESSERT PAIRS BEST WITH

Tasse Kaffee Creme	Cup of Coffee	3
Kännchen Kaffee	Pot of Coffee	4
Cappuccino	Cappuccino	3
Latte Macchiato	Latte	4
Espresso	Espresso	2
Doppelter Espresso	Double Espresso	4
Tasse Tee	Cup of tea	3
Kännchen Tee	Pot of tea	4

DESSERT
DESSERT

WEINE WINE

OFFENE WEISSWEINE

2016	Oberbergener Bassgeige Grauer Burgunder, trocken QbA, Baden	0.2 l	5
2017	Brueder Eser Riesling trocken, QbA, Rheingau	0.2 l	6
2017	Zur Schwane Silvaner, trocken, QbA, Franken	0.2 l	5
2017	Grüner Veltliner Weingut Leth, trocken, QbA Österreich	0.2 l	5
2017	Pinot Grigio Campagnola trocken, Italien	0.2 l	5

Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

OFFENE ROSÉWEINE

2017	Pipoli Rosato Basilicata trocken, Italien	0.2 l	5
------	--	-------	---

OFFENE ROTWEINE

2016	Les Jamelles Merlot Pays d'Oc, trocken, Frankreich	0.2 l	5
------	---	-------	---

2017	Dornfelder Wachtenburg Winzer halbtrocken, Pfalz	0.2 l	5
------	--	-------	---

2017	Montepulciano Villa Rocca, trocken, Italien	0.2 l	5
------	--	-------	---

WEINE WINE

Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

WEINE WINE

WEISSWEINE

2017	Bischoffinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder, trocken Baden	0.75 l	24
2017	Riesling No. 1 Weingut Eser, trocken, Rheingau	0.75 l	28
2017	Sauvignon Blanc Weingut Studier, trocken, Pfalz	0.75 l	30
2017	Grüner Veltliner Weingut Grassl, trocken, Österreich	0.75 l	29
2017	Oropasso Biscardo Chardonnay Veneto, trocken Italien	0.75 l	32
2017	Lugana Bulgarini trocken, Italien	0.75 l	34

Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

ROSÉWEINE

2017	Pipoli Rosato Basilicata trocken, Italien	0.75 l	24
------	--	--------	----

ROTWEINE

2014	Bercher Spätburgunder trocken, Baden	0.75 l	24
------	---	--------	----

2016	Château Ollieux Romains trocken, Languedoc, Frankreich	0.75 l	30
------	---	--------	----

2015	Beau Rivage de By trocken, Medoc, Frankreich	0.75 l	34
------	---	--------	----

2016	Portada Tinto Portugal	0.75 l	22
------	---------------------------	--------	----

WEINE WINE

Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

WEINE
WINE

2017	Zweigelt Weingut Grassl, trocken Österreich	0.75 l	30
2017	Cuvee Pitti Weingut Pittnauer, trocken Österreich	0.75 l	30
2016	Passamante Negromaro trocken, Italien	0.75 l	30
2015	Neropasso Corvina Cabernet Sauvignon, Italien	0.75 l	32

Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Carolinen Mineralwasser feinperlig	0.25 l	3
Carolinen Mineralwasser feinperlig	0.75 l	6
Carolinen Mineralwasser naturelle	0.25 l	3
Carolinen Mineralwasser naturelle	0.75 l	6
Apfelsaftschorle	0.2 l	3
Vaihinger Apfelsaft	0.2 l	3
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	3
Vaihinger Traubensaft	0.2 l	3
Vaihinger Tomatensaft	0.2 l	3
Coca Cola	0.2 l	3
Coca Cola light	0.2 l	3
Fanta	0.2 l	3
Sprite	0.2 l	3
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	3
Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	3
Thomas Henry Ginger Ale	0.2 l	3

GETRÄNKE DRINKS

GETRÄNKE DRINKS

BIERE VOM FASS

Barre Pilsener	0.3 l	3
Barre Pilsener	0.5 l	5
Louis Barre Imperial	0.3 l	4
Louis Barre Imperial	0.5 l	6
Radler	0.3 l	3
Radler	0.5 l	5
Budweiser	0.3 l	4
Budweiser	0.5 l	6

BIERE AUS DER FLASCHE

Barre Pilsener Alkoholfrei	0.33 l	3
Paulaner Hefeweizen	0.5 l	4
Paulaner Hefe Dunkel	0.5 l	4
Paulaner Kristallweizen	0.5 l	4
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0.5 l	4

WHISKEY

Jim Beam	4 cl	6
Jack Daniels	4 cl	6
Tullamore Dew	4 cl	8
Glenfiddich	4 cl	10
Glenmorangie	4 cl	11

RUM

Bacardi	2 cl	3
Bacardi Carta Oro	2 cl	3
Havana Club	2 cl	3
Havana Club 3 Años	2 cl	3
Meyers Rum	2 cl	3

TEQUILA

Sierra Silver	2 cl	3
Sierra Gold	2 cl	3
Azteca Gold	2 cl	3

GETRÄNKE DRINKS

GETRÄNKE DRINKS

GIN

Gordon's	2 cl	3
Bombay Sapphire	2 cl	4
Berliner Brandstifter Gin	2 cl	4
Hendrick's	2 cl	5

VODKA

Absolut	2 cl	3
Berliner Brandstifter Vodka	2 cl	5

GRAPPA

Grappa di Julia	2 cl	3
Andrea da Ponte	2 cl	5
Scavi & Ray	2 cl	4

COGNAC & BRANDY

Otard VSOP	2 cl	5
Remy Martin	2 cl	4

GETRÄNKE DRINKS

OBSTBRAND

Prinz Kirsch	2 cl	3
Prinz Himbeere	2 cl	3
Prinz Quitte	2 cl	3
Prinz Haselnuss	2 cl	3
Prinz Plümli	2 cl	3
Alde Gott Williams Birne	2 cl	3
Alde Gott Obstler	2 cl	3

KRÄUTERSCHNAPS

Jägermeister	2 cl	3
Meyer Bitter	2 cl	3
Fernet Branca	2 cl	3
Fernet Menta	2 cl	3
Averna	2 cl	3
Ramazotti	2 cl	3

AQUAVITE

Malteser	2 cl	3
Jubiläums Aquavit	2 cl	3
Linie	2 cl	3

GETRÄNKE DRINKS

LIQUEURE

Amaretto di Saronne	2 cl	3
Baileys	2 cl	3
Sambuca Molinari	2 cl	3
Cointreau	2 cl	3
Lillet	4 cl	3

LONGDRINKS

Whiskey Cola	4 cl	8
Rum Cola	4 cl	7
Wodka Lemon	4 cl	7
Screwdriver	4 cl	7
Gin Tonic	4 cl	7
Bombay Gin Tonic	4 cl	8
Brandstifter Gin Tonic	4 cl	8
Hendrick's Gin Tonic	4 cl	8