

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie bei uns
begrüßen zu dürfen.

Die Gerichte unserer Speisekarte haben wir für Sie abgestimmt.

Fleisch, Obst und Gemüse werden täglich für Sie eingekauft
und frisch verarbeitet.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Zubereitung
der Gerichte dadurch einige Zeit in Anspruch nehmen kann.

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal
gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Meyer und Team



Frühstück

Frühstück von unserem reichhaltigen Buffet:

Kinder bis 3 Jahre:	gratis
Kinder 4 bis 12 Jahre:	4,50 €
Pro Person:	8,50 €

Im Preis inbegriffen sind Kaffee, Tee und Saft (je nach Angebot auf dem Buffet).



Frühstückszeiten:

Montag bis Freitag:	06:00 Uhr bis 10:00 Uhr
Am Wochenende und feiertags:	07:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Allgemeiner Hinweis zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund von verschiedensten Fertigungsprozessen keine 100%-igen Zusagen bzw. Garantien geben können.

Vielen Dank.

Frische Salate der Saison

6 Gemischter Salatteller mit
Baguette 8,50 €

mit Salatdressing Ihrer Wahl^{1,2,3,5,F,I,K}

8 Salat mit Obst und Geflügelstreifen 9,50 €

mit Salatdressing Ihrer Wahl^{1,2,3,5,F,I,K}



10 Salatteller mit Schafskäse 9,50 €

mit Salatdressing Ihrer Wahl^{1,2,3,5,F,I,K}



Wir servieren alle Salate wahlweise mit:

Joghurt^{1,2,3,5,F,I,K}

oder

Kräuter^{1,2,3,5,F,I,K}

oder

French^{1,2,3,5,F,I,K}

oder

Balsamico^{1,2,3,5,F,I,K}

oder

Essig/Öl^{1,2}



Vorspeisen & Suppen

WARME VORSPEISEN

- 1 Würzfleisch vom Schwein 6,05 €
mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitronenecke ^{1,A,F,I}

SUPPEN

- 2 Hochzeitssuppe „Altmärker Art“ 6,05 €
Kräftige Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Spargel,
Eierstich und Gemüseeinlage ^{4,F,I}
- 5 Tomatencremesuppe 6,05 €
mit Croûtons und Sahnehäubchen ^{2,3,4,A,E,F,K}



Spezialitäten des Hauses

- 15 Schweinemedallions 18,50 €
auf Ananas mit Käse überbacken,
fruchtiger Currysoße und Kartoffeltaler ^{1,E,F}
- 16 Schnitzel „Braumeister Art“ 18,50 €
Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Rahmchampignons und Bratkartoffeln ^{1,2,3,A,E,F}
- 19 Steak Würzfleisch 19,50 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{2,A,E,F,K}
- 20 Hausmachersülze 14,50 €
mit Zwiebelringen, Remoulade und Bratkartoffeln ^{2,3,4,A,E,F,I,K}
- 21 Deftiges Bauernfrühstück 14,50 €
mit Gewürzgürkchen ^{2,3,4,I}
- 22 Frisch gepökeltes Eisbein 16,50 €
mit deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{2,3,K} –
(Wartezeit ca. 40 Minuten oder Vorbestellung)
- 23 Pökelnacken 15,50 €
mit deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{2,3,K}
- 25 Hausgemachte Kohlroulade 15,50 €
mit Salzkartoffeln ^{1,E,I,K}



Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,50 € Aufpreis.

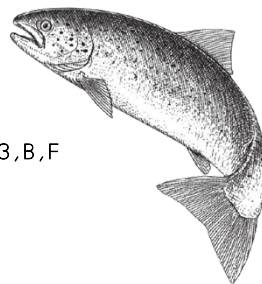
Aus Topf und Pfanne

- 33 Saftiges Rumpsteak 23,50 €
mit Kräuterbutter und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^{2,3,E,F}
- 34 Schweineschnitzel 17,10 €
mit Rahmchampignons und Pommes Frites ^{1,2,A,F,I}
- 35 Schweineschnitzel 17,10 €
mit Mischgemüse, Sauce Hollandaise
und Pommes Frites ^{1,2,A,F,I}
- 36 Rinderroulade 17,00 €
mit Rotkohl und Serviettenknödel ^{1,3,4,E,F,I,K}



Fischgerichte

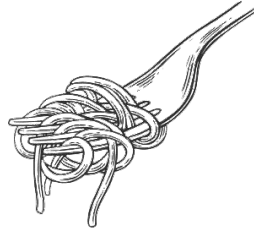
- 38 Rotbarschfilet 19,50 €
gebraten, mit Petersilienkartoffeln,
Zitronenbutter und Salatbeilage ^{1,2,3,4,6,B,F}
- 39 Matjesfilet 14,50 €
mit Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln ^{2,3,B,F}
- 41 Forelle „Müllerin-Art“ 17,50 €
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salat ^{1,2,3,4,6,B,F}



Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,50 € Aufpreis.

Pasta

44 Penne „Lindenweiler“



14,50 €

Penne mit Geflügelstreifen, in Broccoli-Sahne-Soße ^{A,F,I}

Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,50 € Aufpreis.

Zeltverleih

Wir liefern Ihnen alles aus einer Hand.

Sie planen eine Hochzeit, Geburtstag, Einschulung,
Firmenjubiläum oder vielleicht doch
ein anderes Event?

Wir bieten Ihnen Zelte in verschiedenen Größen an. Je nach Wunsch mit Ausstattungen wie Bierzeltgarnituren, Stehtischen, Buffetstrecken.

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen, sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Buchbar unter

0391 / 7219545 oder verleih@hotel-zum-lindenweiler.de

Alkoholfreie Getränke

WASSER

3701	Mineralwasser	0,3 l	2,75 €
3702	Mineralwasser	0,5 l	5,00 €
3703	Mineralwasser	0,75 l	6,00 €

SOFTDRINKS

3704	Cola ^{1,2,10}	0,3 l	2,75 €
3705	Cola ^{1,2,10}	0,5 l	4,50 €
3708	Cola light ^{1,2,9,10,12}	0,3 l	2,75 €
3707	Cola light ^{1,2,9,10,12}	0,5 l	4,50 €
3709	Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	2,75 €
3710	Fanta ^{1,2,3}	0,5 l	4,50 €
3711	Sprite ²	0,3 l	2,75 €
3712	Sprite ²	0,5 l	4,50 €
3716	Fassbrause ^{1,2,10}	0,3 l	2,75 €
3718	Tonic ^{11,12}	0,2 l	2,75 €
3714	Bitter Lemon ^{3,11,12}	0,2 l	2,75 €
3715	Ginger Ale ^{9,12,13}	0,2 l	2,75 €



Alkoholfreie Getränke

SÄFTE

3717	Apfel	0,2 l	2,75 €
3718	Orange	0,2 l	2,75 €
3720	Multivitamin	0,2 l	2,75 €
3722	Kirsche	0,2 l	2,75 €
3723	Banane	0,2 l	2,75 €
3724	Tomate	0,2 l	2,75 €
3725	Saftschorle	0,3 l	3,50 €
3734	Saftschorle	0,5 l	6,00 €
3726	Flasche Saft	1,0 l	8,50 €



Heiße Getränke



KAFFEESPEZIALITÄTEN

3801	Tasse Kaffee ¹⁰	2,75 €
3816	Pott Kaffee	4,00 €
3802	Kännchen Kaffee ¹⁰	4,00 €
3812	Kaffee – koffeinfrei	2,75 €
3818	Caffé Crema ¹⁰	2,75 €
3803	Café au lait ^{10,F}	3,25 €
3805	Espresso ¹⁰	2,75 €
3806	Espresso doppelt ¹⁰	5,00 €
3809	Latte Macchiato ^{10,F}	3,75 €
3813	Cappuccino ^{10,F}	3,50 €
3821	Glas Milch ^F	2,50 €
3822	Glas Kakao ^{9,F}	2,50 €
3211	Eiskaffee mit Vanilleeis	4,50 €



TEE

3804	Glas Grüner Tee	2,50 €
3807	Glas Tee schwarz	2,50 €
3808	Glas Kräutertee	2,50 €
3814	Glas Pfefferminztee	2,50 €
3815	Glas Kamillentee	2,50 €
3820	Glas Früchtetee	2,50 €
3819	Heiße Zitrone	2,50 €
3810	Grog	4,50 €
3811	Glühwein rot	4,00 €
3823	Glühpunsch mit Amaretto	5,50 €



Longdrinks

3201	Aperol Spritz	6,50 €
	3 Teile Sekt, 2 Teile Aperol, 1 Spritzer Soda, Eiswürfel ^{1,11}	
3202	Cuba Libre	7,00 €
	5cl Havana Club 3 Años, Cola, Limette, Eis ^{1,2,10}	
3203	Bacardi Cola	6,50 €
	4cl Bacardi Superior, Cola, Zitrone, Eis ^{1,2,10}	
3216	Beam Cola	6,50 €
	4cl Jim Beam, Cola, Eis ^{1,2,10}	
3225	Jacky Cola	6,50 €
	4cl Jack Daniel's, Cola, Eis ^{1,2,10}	
3206	Wodka Lemon	6,50 €
	4cl Wodka, Bitter Lemon, Zitrone, Eis ^{3,11,12}	
3205	Gin Tonic	6,50 €
	4cl Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis ^{11,12}	
3215	Pernod Cola	6,50 €
	4cl Pernod, Cola, Eis ^{1,2,10}	
3204	Campari Orange	6,50 €
	1 Teil Campari, 3 Teile Orangensaft, Eis ^{1,11}	
3210	Batida Kirsch	6,50 €
	1 Teil Kokoslikör, 4 Teile Kirschnektar, Eis ¹	
3207	Grüne Wiese	6,50 €
	4cl Curacao blue, Orangensaft, Schuss Sekt, Eis ¹	
3211	Martini Bianco Rocks	6,00 €
	7cl Martini Bianco, Limettensaft	
3226	Caipirinha	7,00 €
	5cl Pitú, Rohrzucker, Limette, Eis	

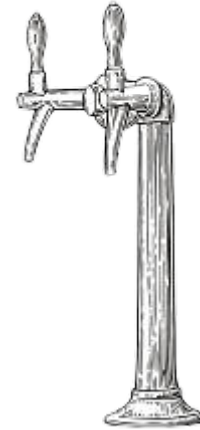


Bier vom Fass



BIER VOM FASS

200	Wernesgrüner Pils Leg.	0,3 l	2,75 €
202	Wernesgrüner Pils Leg.	0,5 l	4,10 €
203	Sudenburger Pils	0,3 l	2,75 €
204	Sudenburger Pils	0,5 l	4,10 €
205	Benedektiner Weißbier	0,3 l	3,10 €
206	Benedektiner Weißbier	0,5 l	4,25 €
207	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,95 €
208	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,20 €



BIERMIX

209	Alster (Sprite) ²	0,3 l	2,90 €
210	Alster (Sprite) ²	0,5 l	4,10 €
228	Radler (Fanta) ^{1,2,3}	0,3 l	2,90 €
229	Radler (Fanta) ^{1,2,3}	0,5 l	4,10 €
225	Diesel (Cola) ^{1,2,3}	0,3 l	2,90 €
211	Diesel (Cola) ^{1,2,3}	0,5 l	4,10 €

Flaschenbier

FLASCHENBIER

213	Sudenburger Helles	0,33 l	2,75 €
214	Sudenburger Bock	0,33 l	2,75 €
215	Weizenbier-kristallklar	0,5 l	4,25 €
216	Weizenbier-alkoholfrei	0,5 l	4,25 €
217	Weizenbier-dunkel	0,5 l	4,25 €
219	Pils alkoholfrei	0,33 l	2,70 €

MALZBIER

220	Vita Malz	0,33 l	2,75 €
-----	-----------	--------	--------

BIERMIX

221	Berliner Weisse (Himbeere) 1,4,9,12	0,33 l	3,50 €
222	Berliner Weisse (Waldm.) ^{1,4,9,12}	0,33 l	3,50 €
230	Wernesgrüner Radler ^{1,4,9}	0,33 l	2,75 €



Spirituosen

BRÄNDE

2020	Baileys	2 cl	3,50 €
3501	Williams Birne	2 cl	3,00 €
3502	Himbeergeist	2 cl	3,00 €
3503	Kirschwasser	2 cl	3,00 €

KORN

3507	Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,00 €
------	-----------------------	------	--------

WODKA

3510	Wodka russisch	2 cl	3,00 €
------	----------------	------	--------

AQUAVIT

3504	Malteser	2 cl	3,00 €
3505	Linie	2 cl	3,00 €

KRÄUTER

3511	Brockenkräuter	2 cl	2,50 €
3512	Schierker Feuerstein	2 cl	3,00 €
3514	Jägermeister	2 cl	3,00 €
2006	Kümmerling	2 cl	3,00 €
3520	Ramazzotti	2 cl	3,00 €



Weitere Spirituosen erfragen Sie beim Personal.

Spirituosen

WHISKY UND WHISKEY

2000	Jim Beam	2 cl	3,00 €
2001	Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,00 €
2002	Jack Daniels	2 cl	3,00 €
2003	Ballantine's Finest	2 cl	3,00 €
2004	Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	3,50 €
2005	The Glenlivet 12 Jahre	2 cl	3,50 €
2022	Tullamore Dew Original	2 cl	3,50 €
2007	Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	4,50 €
2008	Highland Park 12 Jahre	2 cl	4,50 €

WEINBRAND UND COGNAC

2009	Mariacron	2 cl	3,00 €
2023	Jacobi 1880	2 cl	3,00 €
2011	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
2014	Chantré	2 cl	3,00 €
2015	Goldkrone	2 cl	2,70 €



Offene Weine



WEIßWEINE

- 434 Weinschorle Glas 0,2l 5,00 €
- 400 Riesling trocken Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Qualitätswein b.A., feines Bukett mit harmonischem Säurespiel, der Duft erinnert an vollreife Birnen und Pfirsichen mit einem Hauch Mango.
- 401 Scheurebe trocken Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Qualitätswein b.A., ein saftiger, aromatischer Schoppenwein, ein hervorragender Wein für jeden Tag und zu deftigen Speisen.
- 404 Müller Thurgau halbtrocken Glas 0,2 l 5,50 €
Bechtholtsheimer Homberg, Qualitätswein b.A., saftig, aromatisch, zart und leicht, sein Bukett erinnert an Muskat und saftige Melonen.
- 406 Rheinhessen Kabinett lieblich Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Prädikatswein, sehr pikanter und blumiger Wein, er hat ein sehr üppiges Fruchtaroma, mild und Zart im Gaumen.

ROSÉWEINE

- 437 Portugieser Rosé feinherb Glas 0,2 l 5,50 €
Bechtholtsheimer Petersberg, Qualitätswein b.A., ein lebendiger Wein mit zart rosa Farbe, frisch und fruchtig, leicht in seiner milden Art, sein Bukett reicht von Erdbeeraromen bis hin zu Melone und Kiwi.

ROTWEINE

- 407 Portugieser Rotwein trocken Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Qualitätswein b.A., ein lebendiger Wein mit leuchtender Roséfarbe, frisch und bekömmlich, leicht in seiner milden Art.
- 408 Montepuliciano trocken Glas 0,2 l 5,50 €
Italien, D'Ambruso DOC, körperreicher Wein, kräftig im Ausdruck und Geschmack, weich und sehr angenehm, rund und vollmundig im Gaumen.
- 409 Portugieser Rotwein halbtrocken Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Qualitätswein b.A., feinfruchtiger Wein mit viel Ausdruck und Körper, seine leichte Milde beschwingt den Gaumen und die Seele, dunkel in der Farbe, erinnert er an den Geschmack von frischen Sauerkirschen.
- 410 Portugieser Rotwein lieblich Glas 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen, Qualitätswein b.A., einer unserer Spezialitäten, feinfruchtig und elegant opulent in der Fruchtsüße, ein runder Roter, der zu vielen Gelegenheiten passt.



Flaschenweine



WEIßWEINE

411 Grauer Burgunder trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., kraftvolles Aroma mit ausgeprägtem Rebsortenbukett, ein typischer Burgunder, sein Geschmack erinnert an reife Stachelbeeren und sonnengebleichtem Stroh.

412 Riesling trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., feines Bukett mit harmonischem Säurespiegel, regt zum Trinken an, der Duft erinnert an vollreife Birnen und Pfirsiche, mit einem Hauch Mango.

413 Chardonnay Tradition trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Bechtholtsheimer Sonnenberg, Qualitätswein b.A., saftig, aromatisch, zart und leicht, rein Bukett von reifen Birnen und Stachelbeere ist unverkennbar.

414 Scheurebe halbtrocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Bechtholtsheimer Homberg, Qualitätswein b.A., ein ausdrucksvoller Wein mit typischen Charakter dieser Region, erdig und duftend, eine richtige Spezialität.

415 Huxel Rebe Spätlese lieblich Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Prädikatswein, ein anspruchsvolles Bukett, mit einem harmonischen Spiel von Süße und Säure, regt zum Genießen an, der Duft erinnert an vollreife Mango und Stachelbeeren, gepaart mit frischen Gewürzen.

ROSÉWEINE

416 Portugieser Rosé feinherb Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., ein lebendiger Wein mit leuchtender Roséfarbe, frisch und bekömmlich, leicht in seiner milden Art.

ROTWEINE

417 Dornfelder trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Bechtholtsheimer Peterseberg, Qualitätswein b.A., sein feines Aroma erinnert an frische Waldbeeren und Kirschen, sein tiefes Rot funkelt im Glas, frisch und elegant.

420 Merlot trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Italien, delle Venezie, trocken, ausgewogen, sein Geschmack erinnert an Johannis und Himbeeren, gepaart mit einem Hauch von Hollunder, ein feiner Wein zu allen Speisen.

436 Spätburgunder trocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., samtig und erfüllt, ein feiner Wein, würzig und aromatisch erinnert er an reife Waldfrüchte.

418 Spätburgunder halbtrocken Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., fruchtig elegant, rund und süffig, ein erfrischender Wein, dessen Vielfalt an Aromen unbegrenzt ist.

419 Dornfelder lieblich Fl. 0,75 l 18,50 €

Rheinhessen, Qualitätswein b.A., einer unserer Spezialitäten, feinfruchtig und elegant, opulent in der Fruchtsüße, ein runder Roter



Sekt & Champagner

Rotkäppchen Sekt	trocken	426	Glas 0,1 l	4,25 €
Trockenes Bukett, spritzig elegant		427	Fl. 0,75 l	18,50 €
Rotkäppchen Sekt	halbtrocken	428	Glas 0,1 l	4,25 €
Feines Bukett, ausgewogener Charakter		429	Fl. 0,75 l	18,50 €
Rotkäppchen alkoholfrei		440	Fl. 0,75 l	18,50 €
Secco Blanc	trocken	430	Glas 0,1 l	5,50 €
Feinfruchtig und prickelnd		431	Fl. 0,75 l	21,00 €
Schwanensee	trocken	426	Glas 0,1 l	6,50 €
Jahrgangssekt		423	Fl. 0,75 l	29,50 €



AUF VORBESTELLUNG

Moët & Chandon Champagner	Brut Impérial	444	Fl. 0,75 l	85,00 €
	Rosé Impérial	445	Fl. 0,75 l	95,00 €
	Ice Impérial	446	Fl. 0,75 l	99,00 €

Allgemeiner Hinweis zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund von verschiedensten Fertigungsprozessen keine 100%-igen Zusagen bzw. Garantien geben können.

Vielen Dank.

Erläuterung der Kennziffern

Allergene

A	Getreideprodukte	H	Schalenfrüchte
B	Fisch	I	Eier
C	Krebstiere	J	Lupinen
C	Schwefeldioxide und Sulfite	K	Senf
E	Sellerie	L	Soja
F	Milch und Laktose	M	Weichtiere
G	Sesamsamen	N	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	10	Coffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoffen	11	Chininhaltig
3	mit Antioxidationsmitteln	12	mit Säuerungsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker	13	mit Stabilisatoren
5	geschwefelt	14	genetisch verändert
6	geschwärzt	15	mit Süßungsmittel Cyclamat
7	gewachst	16	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
8	mit Phosphat	17	mit Süßungsmittel Acesulfam
9	mit Süßungsmitteln Saccharin		

Schlusswort

Es ist halt schön,
wenn wir die Gäste kommen sehn.
Schön ist es ferner, wenn sie bleiben
und sich mit uns die Zeit vertreiben.
wenn sie dann schließlich wieder gehen,
freuen wir uns aufs Wiedersehen.



Hotel & Gasthaus „Zum Lindenweiler“
Vogelbreite 27
39110 Magdeburg
Tel. 0391 / 72 19 545
www.hotel-zum-lindenweiler.de
info@hotel-zum-lindenweiler.de

Zeltverleih / Catering

Wir liefern Ihnen alles aus einer Hand.

**Sie planen eine Hochzeit, Geburtstag, Einschulung,
Firmenjubiläum oder vielleicht doch
ein anderes Event?**

Wir bieten Ihnen Zelte in verschiedenen Größen an. Je nach Wunsch mit Ausstattungen wie Bierzeltgarnituren, Stehtischen, Buffetstrecken. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Wir bieten Ihnen unterschiedliche



Buffetvorschläge an, vom „Sommerbuffet“ bis zum „Spanferkelbuffet“... alles was das Herz begehrt.

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen, sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Wir stehen Ihnen unter der Telefonnummer 0391 / 7219545 oder verleih@hotel-zum-lindenweiler.de zur Verfügung.

Lieferung und Aufbau:

Wir bieten Ihnen natürlich den Service und bringen Ihnen das ganze Equipment mit Zelt, an Ihren Wunschort und bauen es für Sie auf und wieder ab.



Hotel & Gasthaus „Zum Lindenweiler“
Vogelbreite 27 · 39110 Magdeburg
Tel. 0391 / 72 19 545

www.hotel-zum-lindenweiler.de · info@hotel-zum-lindenweiler.de