

Drei Linden's Tageskarte

Unsere Aperitifempfehlung Glas Secco mit Quittenlikör 3,90

Tagessuppe, bitte fragen Sie nach

Wirtshaussuppe mit Leberknödel & Gemüseeinlage, in der großen Tasse Si,Gl,Ei 6,90

*Karpfenfilet gebacken oder pfefferscharf gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat Gl,Fi,Sf,Ei,Mi 16,90

Linden-Pfännla mit Spätzle & Salat 3,5,Gl,Mi,St,Ei,Sf (16,00) 18,90
Schweinelendchen im Schinkenmantel mit Rahmpilzen

Zwiebelrostbraten (Roastbeef) aus der Grillpfanne,
mit Bratkartoffeln & Salat Sf,St,Ei 22,90 GF

Geschmortes Lammschäufelra mit Kloß & Salat St,Mi,Ei,Sf 16,90 GF

Selbstgerollte Rinderroulade mit Blaukraut & Kloß St,3,5,Sf 16,90 GF

Fränkisches Schäufelra mit Sauerkraut & Kloß St,Sf,3,5 14,90 GF

*Cordon-Bleu, herzhaft gefüllt mit Bauernschinken und Limburger,
dazu Pommes frites & Salat Gl,Ei,Sf,Mi,3,5 14,90

Bauern-Gröstl St,3,5,Ei 10,90, GF
Alles in einer Pfanne Kartoffeln, Speck, Bratenwürfel, Zwiebeln, Eier

Der Saisonale Flammkuchen „BBQ“ 10,90
Schmand, Pute, Rote Zwiebeln, Rote Bohnen, Mais, Lauchzwiebeln & selbstgemachte BBQ-Soße Mi,Gl

*Unser Klassiker „Schnitzel Drei Linden“ mit Kren bestrichen und paniert,
dazu Pommes frites & Salat Gl,Ei,Sf,Mi,3,5 180 g 13,90 / 360 g 17,90

*Paniertes Putenschnitzel mit gebratenen braunen Champignons,
Kurkuma-Schmand-Dip & Pommes frites Gl,Mi,Ei 12,90

V Krautbaggers mit Kurkuma-Schmand-Dip und Salatbuket St,Mi,3,5,Gl 11,90

VN Linsenbraten mit Gemüsebratensoße, Blaukraut & Kloß Gl,St 16,90

VN Selbstgemachte Nudeln mit Champignons, Kirschtomaten, Ruccola Gl (9,30) 10,90

+ **Fetakäsewürfel** Mi + 1,50

+ **Karpfenfiletstreifen** Fi,Gl + 5,00

+ **Putenstreifen** + 5,00

Portion Ketchup, Portion Mayonnaise, Senf oder Kren je 0,40,
extra Verpackungsmaterial 0,90

als Extra dazu
oder Vorneweg 
V Bunter Beilagensalat
Mi,Ei,Sf 3,90

Süßes für danach

Oma Liesels

Apfelstrudel 7,90
mit Vanillesoße & Eis
Gl,Mi,Ei

Mövenpick

Pfirsich-Johannisbeereis,
Joghurt-Mango oder
VN Cherry-Cookie-Vanille
je Kugel 1,70

Weitere Desserts finden Sie in
unserer Getränkekarte