

GETRÄNKE

<u>A P E R I T I F</u>	0.1l	0.75l	<u>A L K O H O L F R E I</u>	0.33l	0.5l
PINK SPRITZ Grapefruit, Blutorange, Mineralwasser & Kessler Hochgewächs	10.00		Teinacher Mineralwasser classic/still	-	6.50
			Teinacher Apfelschorle	4.50	
KESSLER SCHORLE Belsazar Rosé, Mineralwasser & Kessler Hochgewächs	10.00		Teinacher Cola-Mix	4.50	
			Teinacher Genusslimonade Zitrone oder Johannisbeer-Holunder	4.50	
AMALFI SPRITZ Amalfi Zitrone, Ingwer, Mineralwasser & Kessler Hochgewächs	10.00		<u>D I G E S T I F S T I L V O L .</u>	2 cl	100 ml
LINDE SCHORLE 0,0% Grapefruit, Blutorange & Mineralwasser	9.00		WILLIAMS CHRIST	5.00	20.00
			GOLDENE BIRNE	5.50	24.00
HOCHGEWÄCHS Kessler Sekt brut oder rosé	7.00	- 46.00	GOLDENE NUSS	5.50	24.00
			GARTENHIMBEERGEIST	5.50	24.00
GEORGES Kessler Sekt Grandes Réserve Vintage brut oder rosé	-	- 95.00			

Wer Wein trinkt, schläft gut,
wer gut schläft, sündigt nicht,
wer nicht sündigt, wird selig,
wer also Wein trinkt, wird selig.

WILLIAM SHAKESPEARE

FONDUE BUBBLES

12. November – 21. Dezember 2026



Im Herzen von Stuttgart erwartet dich bald ein einzigartiges Ausgeherlebnis – exklusiv in unseren Fondue Bubbles. Genieße hochwertiges Fondue aus regionalen Produkten mit deiner Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

„ENTSPANNTER GENUSS
IN PRIVATER ATMOSPHÄRE“

In einem außergewöhnlichen Ambiente servieren wir dir zusammen mit der Ve Vinobar unser Fondue Chinoise oder Käsefondue. Begleitet werden die Speisen mit einer feinen Weinauswahl, sodass sicherlich niemand durstig nach Hause gehen muss :-)

Wir freuen uns auf deinen Besuch in unseren Fondue Bubbles im DoQu City Garten.

MEHR INFORMATIONEN
& RESERVIERUNG UNTER
www.fonduebubbles.de
fonduebubbles@linde-stuttgart.de



GÄNSEMARSCH

11. November – 19. Dezember 2026



HAUSBROT
Butter & Gänseschmalz

FELDSALAT
in würzigen Sherrydressing mit
gerösteten Landbrotwürfeln

GÄNSEBRÜHE
mit Gänsemaultäschle

OFENFRISCHER FREILANDGÄNSEBRATEN
schonend zubereitet mit kräftiger Jus,
Preiselbeerrotkraut, Knödel

APFELTARTE
mit Mandelcrumble, Haselnusscreme,
Karamell & Topfeneis

nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

JETZT RESERVIEREN
www.linde-stuttgart.de



Z U R L I N D E

Schwäbische Küche in einzigartigem Ambiente. Die ehemalige Poststation in Stuttgart-Möhringen lädt dazu ein, echte schwäbische Gastlichkeit zu erleben.

Folgt uns auf Instagram @lindestuttgart

Gasthaus zur Linde . Sigmaringer Str. 49 . 70567 Stuttgart
W www.linde-stuttgart.de . E info@linde-stuttgart.de
T 0711 71995 -90

Öffnungszeiten in der Linde in Möhringen
Mo – Sa ab 18:00 Uhr . Sonn-/Feiertags Ruhetag



Auf den Punkt zubereitete Speisen und höchste Zuverlässigkeit sind die Hauptzutaten für das erfolgreiche Rezept von Trautwein Catering. Individuelle Konzepte und kulinarische Raffinesse lassen jede Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden.

Trautwein Catering GmbH . Schießhausstr. 9 . 70599 Stuttgart
W www.trautwein-catering.de . E info@trautwein-catering.de
T 0711 98 69 10 – 600

SPEISE- &
WEINKARTE



STUTTGARTER WEINDORF

WEINE

WEISSWEINE Q.B.A.	0.1l	0.25l	0.75l
2025 QUARZ WEISSBURGUNDER TRAUTWEIN NUANCE trocken, Weinmanufaktur Stuttgart Limitierte Magnum (1.5l)	6.00	12.00	34.00
2025 "RITZLING" RIESLING trocken, Weingut Haidle	6.00	12.00	34.00
2025 SAUVIGNON BLANC Junge Reben, trocken, Weingut Wöhrwag Limitierte Magnum (1.5 l)		38.00	72.00
2025 CHARDONNAY* trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	6.00	12.00	34.00
2025 GRAUER BURGUNDER** trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	6.50	12.50	36.00
2024 VIOGNIER** trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	6.50	12.50	36.00
2025 SAUVIGNON BLANC** trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	6.50	12.50	36.00
2025 RIESLING* Kabinett trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	-	-	34.00
2023 CHARDONNAY*** trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	-	-	49.00
2023 GRÜNER VELTLINER Réserve, trocken, Weingut Aldinger	-	-	59.00

ROSÉ WEINE Q.B.A.	0.1l	0.25l	0.75l
2025 GRANAT ROSÉ TRAUTWEIN NUANCE trocken, Weingut Aldinger Limitierte Magnum (1.5 l)	6.00	12.00	34.00
Limitierte Jeroboam (3,0l)		68.00	145.00
KNITZ ROSÉ FRIZZANTE trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	-	-	34.00
ROT WEINE Q.B.A.	0.1l	0.25l	0.75l
2024 MERLOT** im Holzfass gereift, trocken Weinmanufaktur Stuttgart	6.50	12.50	36.00
2023 SPÄTBURGUNDER** im Holzfass gereift, trocken Weinmanufaktur Stuttgart	6.50	12.50	36.00
2020 CUVÉE CONCILIUM*** im Holzfass gereift trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	-	-	49.00
2015 CABERNET FRANC*** trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	-	-	59.00

FLASCHENWEIN LITER	0.25l	1.0l
2025 RIESLING Q.B.A. trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	7.00	26.00
2024 WEISSHERBST Q.B.A. Spätburgunder, feinherb, Weinmanufaktur Stuttgart	7.00	26.00
2024 TROLLINGER Q.B.A. trocken, Weinmanufaktur Stuttgart	7.00	26.00
SCHORLE VOM Q.B.A. vom Qualitätswein rot/weiß/rosé	6.50	



Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.

Alle Preise in EUR, alle Preise sind Inklusivpreise, Änderungen vorbehalten.

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite.

SPEISEN

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN	VEGETARISCHE KÜCHE	FÜR DEN KLEINEN HUNGER
TRAUTWEINS MAULTASCHEN „prämiert als Stuttgarts beste Maultasche“ mit Zwiebelschmelze & Kartoffelsalat	BUNTE TOMATEN BOWL mit Burrata vom Büffel Bill am Bodensee	VESPERBRETT ab 2 Personen pro Person mit Bauernbrot
TRAUTWEINS MAULTASCHEN „prämiert als Stuttgarts beste Maultasche“ auf Rahmsauerkraut mit Zwiebelschmelze	SPINATKNÖDEL mit Hartkäse & geschmolzenen Tomaten	SCHWÄBISCHER WURSTSALAT mit würzigem Dressing & Bauernbrot
SCHWÄBISCHES DUO Maultasche & Fleischküchle mit Kartoffelsalat, Kalbsjus & Zwiebelschmelze	WIESENKRÄUTERMAULTASCHEN auf Tomaten-Linsenragout & Wildkräutertopping	BARISTAECKE FROM 0 2 6 0
LINSEN MIT SPÄTZLE & 1 Paar Saiten	KÜRBISSUPPE vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch verfeinert, gerösteten Kürbiskernen, Kernöl & Bauernbrot	Espresso
SCHWEINEFILETMEDAILLONS gebraten mit Champignonrahmsauce, Spätzle & Kartoffelsalat	SOMMERLICHER SALAT mit unserem Hausdressing, Kürbiskernöl, geröstete Körner & Bauernbrot	Americano
ZWIEBELROSTBRATEN vom heimischen Rind mit Trollingerjus & Spätzle		DESSERT
ZANDERFILET auf Rahmsauerkraut, Rieslingsauce & Kartoffeln		UNSER OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce
KALBSKUTTELN mit Trollinger verfeinert & Bauernbrot		SCHWARZWÄLDER MAL ANDERS Kirschwasser, Schokolade, Sauerkirsche



FOLGT UNS

