

Lindenhof
Vielseitigkeit ist eine
unserer besten Eigenschaften!

Wir bieten Gastlichkeit aus Leidenschaft, die mit dem romantisch-elegantem Ambiente unseres Hauses im Einklang steht.

Wir sorgen in unseren großzügig offenen und auch abgetrennten Räumlichkeiten, für eine entspannte Wohlfühlatmosphäre.

Ideenreichtum, Professionalität, verbunden mit der Vielfalt der deutsch-westfälischen Küche, jedoch auf die individuellen Kundenwünsche zugeschnitten, machen Ihren besonderen Anlass zu einem Erfolg.

Gerne beraten wir Sie bei den Buffet- oder Menüvorschlägen und empfehlen passende Weine bzw. Getränke.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, für alles gibt es die passende Lösung. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und unserem eigenen Wunsch nach Perfektion.

Ab einer angemessenen Personen-/ Gästezahl wird Ihnen eine exklusive Nutzung der gesamten Lokalität gewährleistet.

Wild auf Wild

*Wildrahmsuppe
mit Sahnehäubchen*

4,90 €

*Wildragout mit frischen Champignons
Semmelknödeln und Apfelrotkohl*

16,50 €

*Hirschkalbsbraten „Hubertus“
Pfifferlinge, Spätzle und Apfelrotkohl*

20,50 €

*Frischlingsbraten „St. Markus“
Steinpilze, Röstli und Apfelrotkohl*

21,00 €

*Hirschsteak „Baden-Baden“
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne
Kroketten und Salat vom Buffet*

24,50 €

Gänsespezialitäten

Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

16,50 €

*Gänsebrust mit Preiselbeerapfel
Spätzle und Rosenkohl*

18,50 €

Vorspeisen

*Zwei Forellenfilets
mit Preiselbeer-Meerrettich
Toast und Butter
9,50 €*

*hausgebeizter Lachs mit Röstitaler
Meerrettich und Dip*

9,50 €

*rosa gebratenes Roastbeef
mit Remoulade
hausgebackenes Brot und Butter*

9,50 €

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage*

4,80 €

*Tomatensuppe
mit Lachsstreifen und Sahnehäubchen*

4,80 €

*Französische Zwiebelsuppe
überbacken mit frischem Parmesan*

5,20 €

Salate

„Genießersalat“
knackige Blattsalate
mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen
15,50 €

Salatplatte mit Putenbruststreifen
verschiedene Blattsalate
Tomate, Paprika und Gurke
14,50 €

Hirten-Salat
mit gebackenem Ziegenkäse
14,50 €

Nordischer Salat
mit hausgebeiztem Lachs
16,50 €

Beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen
Balsamico-, Joghurtsähe- oder Senfdressing.
Dazu reichen wir hausgebackenes Brot und Butter.

Vegetarisch und Vegan

Tortelloni Mediterraneo
vegan
gefüllt mit Paprika, Zucchini, Tomaten
und Karotten
in einer leichten Tomatenbasilikumsoße
auf Wunsch mit Parmesan überbacken
Salat vom Buffet
13,50 €

Italienische Gemüsepfanne
mit Süßkartoffel-Gnocchis
Cherrytomaten, Zucchini, Paprika
Salat vom Buffet
13,50 €

Donnerstag Schnitzeltag

jedes Schnitzel 11,50 €

(außer feiertags)

*kleines Schnitzel Braumeister
mit Röstzwiebeln und Spiegelei an Salatbukett*

10,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

12,50 €

Zigeunerschnitzel

13,50 €

Champignonrahm-Schnitzel

14,50 €

Jägerschnitzel mit frischen Champignons und Röstzwiebeln

14,50 €

Schnitzel „Holländer Art“

mit Schinken, Tomate, Zwiebeln und Käse überbacken

14,50 €

Schnitzel „Gorgonzola“

14,50 €

Schnitzel „Gärtnerin“

mit Broccoli und Hollandaise überbacken

14,50 €

Schnitzel „Debreziner Art“

mit Röstzwiebeln, Schinken und Paprika,

14,50 €

Putenschnitzel „Hawaii“ mit Obst und Käse überbacken

14,50 €

Schnitzel „Madagaskar“

mit frischen Champignons, Paprika, Preiselbeeren und grünem Pfeffer

14,50 €

Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Reis, Butternudeln, Salzkartoffeln,

Bratkartoffeln oder Kartoffelecken

das Beste vom Schwein

Schweinelachs und Filet

Schweinesteak mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salat vom Buffet

15,50 €

*Jägersteak
mit Röstzwiebeln, frischen Champignons
und Hollandaise
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
16,50 €*

*„Holzfäller-Steak“
mit Speckböhnchen, Kräuterbutter
und Grilltomate
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
17,50 €*

*Schweinefilet „Ratsherren Art“
mit Brie überbacken
warmes Obst und Preiselbeeren
Kroketten und Salat vom Buffet
19,50 €*

*Schweinefilet „Jäger Art“
überbacken mit Röstzwiebeln, Champignons und Gouda
Kartoffelecken und Salat vom Buffet
18,50 €*

*Schweinefilet „Feinschmecker“
überbacken mit Obst und Gouda
Kroketten und Salat vom Buffet
18,50 €*

*Schweinefilet „Försterin“
mit frischen Champignons und Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
18,50 €*

*„Drei Husaren“
ein Rinder- und zwei Schweinemedallions,
mit Champignonrahmsoße und pochiertem Ei
Pommes frites und Salat vom Buffet
20,50 €*

*Geschnetzeltes „Züricher Art“
mit Rösti und Salat vom Buffet
16,50 €*

*Filetgulasch „Stroganoff“
halb Rinder- halb Schweinefilet
Pommes frites und Salat vom Buffet
17,50 €*

vom Kalb

*Wiener Schnitzel
mit Zitrone und Preiselbeeren
Pommes frites und Salat vom Buffet
19,50 €*

*Cordon Bleu
gefülltes Kalbsschnitzel
mit Kochschinken und Gouda
Kroketten und Salat vom Buffet
21,50 €*

Fisch

*Lachsfilet in Butter gebraten,
Petersilienkartoffeln und Blattspinat
21,00 €*

*Scholle „Finkenwerder Art“
Butterkartoffeln und Salat vom Buffet
18,50 €*

Argentinisches Roastbeef

*Rumpsteak Kräuterbutter
Pommes frites und Salat vom Buffet
23,50 €*

*Rumpsteak an Pfefferrahm
Pommes frites und Salat vom Buffet
23,50 €*

*Rumpsteak „Lola Montes“
mit frischen Champignons und Peperoni
Pommes frites und Salat vom Buffet
24,50 €*

Argentinisches Rinderfilet

*Filetsteak „Försterin“
mit frischen Champignons und Kräuterbutter
Pommes frites und Salat vom Buffet
27,50 €*

*Filetsteak „a`la Mayer
mit Röstzwiebeln und Spiegelei
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
28,50 €*

*„Pariser Pfeffersteak“
Kroketten und Salat vom Buffet
28,50 €*

*Pfeffersteak „Art des Hauses“
mit Pfeffersoße (scharf)
Kartoffelecken und Salat vom Buffet
28,50 €*

*Lindenhof Enniger
Freitag jedes **R**umpsteak
20,50 Euro
(außer feiertags)*

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Rumpsteak mit Sahnemeerrettich

Rumpsteak mit Röstzwiebeln

*Rumpsteak „Strindberg“
überbacken mit einer Senf-Zwiebelkruste*

Rumpsteak mit Gorgonzolasoße

Rumpsteak mit Tomaten-Oliven-Pesto

*Rumpsteak „Esterhazy“
mit Röstzwiebeln und Porree*

Rumpsteak „Madagaskar“

*Rumpsteak „Rübezahl“
mit einer scharfen Pfeffersoße*

Wählen Sie Ihre Beilage

*Pommes frites, Kroketten, Kartoffeln, Nudeln, Reis,
Bratkartoffeln, Röstl oder Kartoffelecken*

Biere

| | | |
|-------------------------------|--------------|---------------|
| <i>König Pilsener</i> | <i>0,2 l</i> | <i>1,70 €</i> |
| <i>König Pilsener</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Warsteiner Pils</i> | <i>0,2 l</i> | <i>1,70 €</i> |
| <i>Warsteiner Pils</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Hohenfelder Kellerbier</i> | <i>0,2 l</i> | <i>1,70 €</i> |
| <i>Hohenfelder Kellerbier</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |

| | | |
|-----------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Frankenheim Alt</i> | <i>0,2 l</i> | <i>1,70 €</i> |
| <i>Frankenheim Alt</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Köstritzer Schwarzbier</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>König Pilsener alkoholfrei</i> | <i>0,2 l</i> | <i>1,70 €</i> |
| <i>König Pilsener alkoholfrei</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Benediktiner Hefeweizen</i> | | |
| <i>hell/dunkel</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Hefeweizen alkoholfrei</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,00 €</i> |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|----------------------------------|---------------|---------------|
| <i>Mineralwasser</i> | <i>0,25 l</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Mineralwasser</i> | <i>0,75 l</i> | <i>5,40 €</i> |
| <i>stilles Mineralwasser</i> | <i>0,25 l</i> | <i>2,10 €</i> |
| <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Fanta, Sprite</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Apfelsaftschorle</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Bitter-Lemon, Ginger-Ale</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Apfelsaft</i> | <i>0,3 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Orangensaft</i> | <i>0,3 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Roter Traubensaft</i> | <i>0,3 l</i> | <i>3,00 €</i> |

Warme Getränke

| | | |
|---------------------------|--|---------------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | | <i>1,90 €</i> |
| <i>Kännchen Kaffee</i> | | <i>3,60 €</i> |
| <i>Glas Tee</i> | | <i>1,80 €</i> |
| <i>Cappuccino</i> | | <i>2,30 €</i> |
| <i>Espresso</i> | | <i>1,80 €</i> |
| <i>Milchkaffee</i> | | <i>2,80 €</i> |
| <i>Latte Macchiato</i> | | <i>2,90 €</i> |
| <i>Tasse heißen Kakao</i> | | <i>1,90 €</i> |
| <i>Glühwein</i> | | <i>2,50 €</i> |

Aperitifs

| | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Piccollo Hausmarke</i> | <i>0,2 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Campari - Orangensaft / Soda</i> | <i>4 cl</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Pernod - Cola / Soda</i> | <i>4 cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Martini Bianco / Rosso</i> | <i>5 cl</i> | <i>3,60 €</i> |
| <i>Sherry von Sandemann Dry</i> | <i>5 cl</i> | <i>3,20 €</i> |

| | | |
|------------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Sherry von Sandemann medium</i> | <i>5 cl</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Aperol Sprizz</i> | <i>0,3 l</i> | <i>5,00 €</i> |

Spirituosen

| | | |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Korn</i> | <i>2 cl</i> | <i>1,30 €</i> |
| <i>Brombeerlikör</i> | <i>2 cl</i> | <i>1,30 €</i> |
| <i>Pflaume von Kisker</i> | <i>2 cl</i> | <i>1,30 €</i> |
| <i>Wacholder von Wippermann</i> | <i>2 cl</i> | <i>1,30 €</i> |
| <i>Underberg 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Mariacron 38 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Asbach Uralt 38 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Malteserkreuz 43 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Jubiläums Aquavit 42 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Fernet Branca 42 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Jägermeister 35 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Kümmertling 35 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Ramazotti 42%</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Ouzo 12 / Sambuca</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Grappa Gran Moscato 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,60 €</i> |
| <i>Grappa Stravecchia 41 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Calvados Gilbert 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Baileys</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Feine Brände von Pircher</i> | | |
| <i>Williams Christ Birne 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Mirabelle / Kirschwasser 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Himbeergeist 40 %</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Obstler</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Haselnuss</i> | <i>2 cl</i> | <i>3,00 €</i> |

Dessert

westfälische Herrencreme

*Vanillecreme mit Rum, Schokolade
und Mandeln*

3,50 €

Panna-Cotta

*(hausgemacht)
an Himbeermark
italienische Spezialität
5,50 €*

Spekulatiusparfait
*(hausgemacht)
an heißer Zimtpflaume und Sahne
6,00 €*

Vanilleeis heiße Kirschen
*und Sahne
6,00 €*

Cup Dänemark
*Vanilleeis
mit hausgemachter Schokoladensoße und Sahne
6,00 €*

Walnuß Becher
*Walnußeis mit Caramelsoße
Walnüssen und Sahne
6,00 €*

Stracciatella Becher
*Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahne
6,00 €*

LANTENHAMMER

*Destillate sind 100% natürlich verarbeitet, nach traditionellen Methoden
aromaschonend gebrannt und mit viel Liebe und Leidenschaft am
Schliersee hergestellt. Unsere Produkte reifen in unseren Steingutbehältern,
um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu garantieren. Genießen Sie
die Gaumenfreuden edler Brände, feiner Liqueure und bayerischer
Destillate!*

Marillen Brand 4,50 €

Haselnuss 4,50 €

| | |
|---------------------------------|--------|
| <i>Rote Willams unfiltriert</i> | 4,50 € |
| <i>Waldhimbeere unfiltriert</i> | 4,50 € |
| <i>Heidelbeere Liqueur</i> | 3,50 € |
| <i>Williams Liqueuer</i> | 3,50 € |
| <i>Walnuss Liqueuer</i> | 3,50 € |
| <i>SLYRS Single Malt Whisky</i> | 4,80 € |

Marzadro Grappa

| | |
|---|--------|
| <i>La Trentina Morbida Barrique</i> <i>weicher, milder Geschmack, nur wenige Monate gelagert</i> | 4,50 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| <i>Le Diciotto Lune</i> <i>angenehmer trockener Geschmack nach reifer Frucht, mit einem Hauch von Vanille 18 Monate im Holzfass gereift</i> | 4,70 € |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| <i>Giare Amarone</i> <i>runder, samtiger Geschmack mit einem Hauch von Walnuss- und Kakaoaromen 36 Monate im Holzfass gereift</i> | 4,80 € |
|--|--------|