



LINDEN BLATT



WIELINGER WIRTSCHAFT'S NACHRICHTEN

Die Linde im Wandel der Zeit

Bereits um 1730 wird die „Linde“ erstmals erwähnt. Das Anwesen in Wieling wurde damals rein landwirtschaftlich genutzt. Dies änderte sich 1848, als die Familie Beutler den Besitz als neue Eigentümer übernahm. Alois Beutler, Sohn der Gründerfamilie Beutler, beantragte und erhielt 1865 die Konzession zum Betrieb einer Gastwirtschaft.

Die Widrigkeiten der nun folgenden Jahre gehen erstaunlich folgenlos und wenig ereignisreich an der „Linde“ vorüber. Erst Anfang der sechziger Jahre tritt eine stärkere Veränderung auf. Die bis dahin als erstes Standbein betriebene Landwirtschaft wird von Johanna „Hanni“ Beutler aufgegeben und der gastronomische Betrieb rückt in den Vordergrund. 1983 übernimmt Martin Weidenhiller das Landgasthaus. Mit dem Tod von Johanna Beutler im November 1989 erlischt zugleich der Zweig der Familie Beutler. Heute erinnert das Beutler-Stüberl an die lange Tradition der Familie in Wieling.

Ab 1983 begannen die ersten baulichen Veränderungen und Renovierungen. 1988 wurde die Gaststube und die Küche um- und ausgebaut, von uns der „Große Umbau“ genannt. Gleichzeitig wurde eine moderne Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung installiert. 1993 wurde die „Beutler-Stube“ ausgebaut und der Innenhof begrünt. Das alte Nebenzimmer wurde 1995 umgebaut – unser heutiges „Martin-Stüberl“. In der Zeit 1997/98 folgte schließlich der nächste große Umbau. Die alte Tenne wurde komplett abgenommen, das Erdgeschoss um zwei Etagen und ein Dachgeschoss neu aufgestockt. Hier entstanden 24 moderne, komfortable Gästezimmer und ein Tagungsbereich.



Gut schlafen...

In unseren 40 hochwertig und komfortabel ausgestatteten Zimmern werden Sie sich garantiert wohlfühlen. Viele kleine Details sollen Ihnen in unseren Nichtraucherzimmern und Familienappartements einen unbeschwernten Aufenthalt bereiten. Ein Aufzug und barrierefreie Zimmer runden unser Hotelangebot ab. Auch Ihr Fahrzeug ist auf den kostenfreien Stellplätzen gut aufgehoben. Für Tagungsangebote unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Qualität und hohe Dienstleistungsbereitschaft sind für uns und unsere Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit. Dazu gehören auch regelmäßige Schulungen, an denen wir selbst und auch unsere Mitarbeiter teilnehmen.



Sibylle und Martin Weidenhiller und das Linde-Team

Tagen in der Linde

Unser Tagungsraum „Überblick“ (bis zu 26 Personen 3.Stock).
Instant-Tagen im „Durchblick“ an der Rezeption im Erdgeschoß (2 bis 8 Personen). Für weitere Informationen fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Tagungsmappe.



mehr unter: www.linde-wieling.de

Feiern in der Linde

Für Ihre Familien- oder Firmenfeier finden Sie bei uns den entsprechenden Rahmen. Dürfen wie Ihnen ein Menü zusammenstellen oder wünschen Sie à la carte? Sprechen Sie uns einfach an. Unsere Menüvorschläge erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.



Romantische Rosentage

- 2 ÜN im Komfortzimmer (Romantik)
- reichhaltiges Frühstücksbüffet
- ein Edelrosenstrauß
- eine Flasche Sekt im Zimmer
- 4-Gang Candle-light-Dinner
- ein Akzent-Rosencocktail
- ein süßes Abschiedspräsent

333,00 Euro für 2 Pers. im DZ



Geschenkgutscheine
die ideale Geschenkidee

**Haussalat
Blattsalate^{MGNH}
Rohkost, Mais
und 2erlei Dressing
€ 3,90**

**zur
Hauptspeis
Salat bitte extra
bestellen**

**Blattsalate
Joghurdressing^{GM}
Parmesanblätter
und Kirschtomaten
€ 5,80**

Mangndratzerl - zum vorneweg essen !!

- | | | |
|-----|--|--------|
| 554 | Garnelen ^{BCD} in feiner Knusperhülle mit Salat-Sträußerl und Würzdip | € 9,20 |
| 868 | Gegrillter Ziegenkäse ^{HE} mit Honignüssen/Zwetschgen, Salat-Sträußerl | € 8,80 |
| 553 | Avocado-Guacamole ^{ACGN} mit Mais-Tortilla-Chips mit Chili, Tomate, Knoblauch, Limette, Salat-Sträußerl | € 8,80 |

Frisch aus' m Suppentopf - feine Tafelspitzbouillon

- | | | |
|-----|----------------------------|--------|
| 502 | ...mit Ei und Schnittlauch | € 3,00 |
| 505 | ...mit Pfannkuchen | € 3,90 |
| 503 | ...mit Leberspätzle | € 3,90 |
| 514 | ...mit deftigem Brätstrudl | € 4,60 |

Salate und fleischlose Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 608 | „Cäsar Salat“ ^{ACEFGL} mit Joghurt-Kräuter dressing, Kokos-Hähnchen-Filet, kandierten Tomaten ⁶ , Parmesanblattl'n, Walnusskernen und Knobfibr | € 12,90 |
| 602 | ASIA Salat mit Sesamdressing ^{ABCDFM} gefüllten Teigtaschen, Knuspergarnelen Hähnchenspieß, Mangowürfel und mildem Chili Dip | € 14,90 |
| 609 | Blattsalate mit Knusper-Backhendlbrust ^{ACEN} frische Früchte, Sesamdressing, Knofi-Brot, Ingwer und Würzdip | € 13,90 |
| 869 | Gegrillter Ziegenkäse ^{EFGHM} mit Balsamico-Zwetschgen, Honignüssen, Blattsalaten und Knobfibr | € 12,90 |
| 604 | Sellerieschnitzl in feiner Sesamhülle ^{ACMN} gebacken, auf Rahmchampignons serviert, dazu Gemüse und Kartoffeln | € 12,90 |
| 603 | Pfannkuchen mit Spinat gefüllt ^{ACEHG} mit Rahmchampignons, Parmesanblättchen, Kirschtomaten, Zucchini und Walnusskernen | € 12,80 |

Klassiker

- | | | |
|-----|---|---------|
| 655 | ein Klassiker! Deftige Käsespätzle ^{ACG *} mit Bergkäs und Röstzwiebeln | € 9,60 |
| 657 | Gebackene Bries-Milzwurst ^{ACM} dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Salatsträußerl und Soße Tartar | € 9,80 |
| 653 | Abgebräunter Leberkäs ^{7,14} mit Spiegelei, dazu Kartoffelsalat | € 8,90 |
| 658 | Wielinger Bauerngröstl mit Kartoffeln, Rindfleisch, Schinken ¹⁵ , Zwiebeln, Eier, Würstl ⁷ , Speck ⁷ | € 9,80 |
| 656 | Schweinsbraten mit Natursoße Kartoffelknödl und Krautsalat | € 11,90 |

Unsere Hauptgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 661 | Paniertes Schnitzl „Wiener Art“ ^{ACM*} mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat | € 12,80 |
| 704 | König-Ludwig-Schnitzel ^{ACGL} vom Schwein- gefüllt mit Schinken ¹⁵ , Bavaria Blue und Meerrettich, serviert mit Gemüse und Röstkartoffeln | € 16,90 |
| 706 | Schwaben Pfandl ^{ACLMG*} Medaillons vom Schweinfilet, Champignons á la crème, serviert mit Spätzle und Röstzwiebeln | € 17,90 |
| 708 | Zartes Hähnchenbrüsterl ^{ACHGL} in feiner Knusperhülle, auf frischen Rahmchampignons, serviert mit Gemüse und Kartoffelaltern | € 14,90 |
| 667 | Zarter Tafelspitz vom Jungrind ^{AGM} mit Meerrettichsoße *serviert mit Gemüsebeilage und Schwenkkartoffeln | € 15,90 |
| 659 | Münchner Tafelspitz ^{AGM} mit Apfelmeerrettich, Kartoffelsalat und Wurzelgemüse | € 16,90 |
| 702 | ca. 200 Gramm gegrilltes Rumpsteak ^{GM} mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur, Pommes Frites | € 23,00 |
| 713 | Zarte Rinderlende in Senf-Zwiebelkruste ^{GM} serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse | € 23,50 |
| 716 | Zartes Hirschsteak - unter feiner Walnusskruste, Dauphine-Kartoffeln, Spätzle und Preiselbeersahne | € 22,90 |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 28 | Jumbo Rösti
mit Speck und Rahmchampignons
überbacken, mit Bergkäs, serviert mit Blattsalaten | € 13,90 |
| 660 | Gänseleber
mit Apfelstückchen und Röstzwiebel
an Madeirasöße, Kartoffelstampf und Butterbohnen | € 13,90 |

Fisch aus See und Meer

- | | | |
|-----|--|---------|
| 751 | Gebackenes Goldbarschfilet ^{ACDGM}
mit Remouladensoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat | € 13,90 |
| 754 | Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter ^{AMHE*}
serviert mit Gemüse und Schwenkkartoffeln | € 18,90 |
| 711 | Fischvariation mit Filets ^{ACHEMDR iatio}
von Zander, Lachs und Knuspercampi
auf leichter Gartenkräutersoße,
serviert mit Kartoffeln und frischem Gemüse | € 23,90 |

Brotzeit

- | | | |
|-----|---|---------|
| 862 | Bayerischer Brotzeitteller ^{GMA}
deftig und herzhaft mit Schinken ¹⁵ , Wurst, Käse,
Essiggurke ⁶ , Butter und Brot | € 11,90 |
| 857 | Bayerischer Wurstsalat ¹⁴
mit Essig und Öl, Zwiebelringen, serviert mit Brot | € 7,90 |
| 858 | „Schweizer Wurstsalat“ ¹⁴ mit Käse | € 8,90 |
| 759 | Rauch-Matjes mit Sauerrahm, Apfelstreifen,
roten Zwiebelringen, serviert mit Dampfkartoffeln | € 12,90 |
| 882 | Hausgemachte Bratensülz mit Brot | € 9,80 |
| 882 | Hausgemachte Bratensülz
mit Liebstöckel und Röstkartoffeln | € 11,80 |
| 881 | Obazda mit Starnberger Landbrot | € 8,00 |

* Diese Gerichte servieren wir auch als
kleinere Portion minus € 2,00
Beilagenänderungen/Umbestellungen Aufschlag € 1,50
Inklusivpreise ohne Trinkgeld

13 geschwefelt 14 mit Phosphat 15 Hinterschinken

7 Nitrit-Pökelsalz

Bei der Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir Jodsalz

14 Hauptallergene von A bis R sind in der Karte verzeichnet.

Die Legende dazu ist als Aushang im Eingangsbereich einzusehen.

Wie vom Gesetzgeber angeordnet.

Kuchen zum Kaffee

- | | |
|---|--------|
| Ofenwarmer Apfelstrudl | € 4,20 |
| ...mit Vanilleeis und Sahne | € 5,90 |
| ...mit Vanillesoße oder Sahne oder Eis | € 5,50 |
| Warmer Käsekuchen | € 2,90 |
| ...mit Sahne | € 3,70 |
| ...mit Apfelmus, Beerensoße, Sahne | € 5,20 |
| Glacierter Kaiserschmarrn | € 9,80 |
| Apfelmus / Preiselbeeren | |
| ...als Hauptgang oder Dessert für zwei | |
| Heidelbeer - Mascarpone - Knusperkuchenecke | € 3,60 |
| Haustorte nach Tagesangebot | € 3,50 |

Eis und Desserts

Eisorten: Vanille, Erdbeere, Schoko, Walnuss, Mangosorbet

- | | |
|--|--------|
| Gemischtes Eis | € 4,20 |
| mit Sahne | € 5,00 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren | € 6,60 |
| Coupe Denmark Vanilleeis | € 6,60 |
| heisse Schokoladensoße und Sahne | |
| Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne | € 5,80 |
| Mangosorbet mit Prosecco | € 5,80 |
| Kleiner Kaiserschmarrn | € 6,60 |
| mit Vanilleeis und Zwetschgen | |
| Rote Beerengrütze mit Vanillecrème | € 4,90 |
| Topfenpalatschinken | € 5,90 |
| mit Walnusseis, Sahne, frischen Früchten und Schokosoße | |
| Apfelkücherl in Butter gebraten | € 5,90 |
| mit Zimtzucker und Vanilleeis | |
| Dampfnudel mit Vanillesoße | € 6,90 |
| Vanille - Quarkknockerl mit Zwetschgenragout | € 6,80 |
| Zimtzucker, Vanillekrem, Früchte, Walnusseis | |
| Schokoladensoufflé mit Rhabarberragout, | € 5,90 |
| frischen Früchten, Vanillekrem, Mangosorbet, Sahne | |
| Mascarponeschnitte | € 6,90 |
| ...mit Gewürz - Quittengelee, Zwetschgen/Mangosorbet/Sahne | |

Hacker-Pschorr Biere

Helles vom Fass	0,25	2,60	0,50	3,60
Weizen vom Fass	0,30	2,90	0,50	3,80

Auer Bräu Rosenheim

JOHANN AUER das dunkle Weizen für Kenner! Flasche	0,50	3,90
--	------	------

Brauerei Kaltenberg – vom Fass

König Ludwig Dunkel	0,30	2,80	0,50	3,90
---------------------	------	------	------	------

Alkoholfrei und „Leicht“

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei, naturtrüb	0,50	3,70
Pschorr-Weizen „leicht“	0,50	3,90
Paulaner Weißbier „alkoholfrei“	0,50	3,90
Paulaner Weißbier-Zitrone Russ alkoholfrei	0,50	3,70

Bier-Mixer-Schorle

Radler (Helles+Limo)	0,25	2,90	0,50	3,90
Russ (Weißbier+Limo)	0,30	2,90	0,50	3,90
Cola-Weizen ^{2,3}	0,30	3,30	0,50	4,60

Wolfrä Säfte – natürlich – bayerisch... (0,25 l)

Apfelsaft naturtrüb, Direktsaft 100 %, ohne Zuckerzusatz	2,90
Orangensaft	3,10
Direktsaft 100%, ohne Zuckerzusatz	
Schwarze Johannisbeere Premium Nektar 30 %	3,20
Rhabarber Premium Nektar mind. 60 %	3,20
Maracuja Premium Frucht mind. 25 %	3,20
Mango Premium Frucht mind. 25 %	3,50

Efrischende Schorlen mit Wolfrä Säften

Apfelschorle naturtrüb	0,25	2,80	0,50	4,80
Orangenschorle	0,25	2,90	0,50	5,20
Johannisbeer-Schorle	0,25	3,90	0,50	5,20
Rhabarber-Schorle	0,25	2,90	0,50	5,20
Maracuja-Schorle	0,25	3,00	0,50	5,30
Mango-Schorle	0,25	3,00	0,50	5,40

Adelholzener Mineralwasser

Classic – leicht prickelnd	0,25	2,90	0,50	3,80
oder Still			0,75	5,20
Wielinger Tafelwasser	0,25	2,60	0,40	3,30
Still oder Prickelnd				

Limonaden

Fanta	0,25	2,70	0,50	3,90
Zitronenlimo	0,25	2,70	0,50	3,90
Cola Mix ^{2,3}	0,25	2,70	0,50	3,90
Coca Cola ^{2,3}	0,30	2,90	0,50	4,20
Cola light Flasche ^{2,3,11}	0,33	3,50		
Bitter Lemmon mit Eis	0,20	3,90		
Tonic Water mit Eis	0,20	3,90		

Long Drinks

Gin Tonic				7,50
-----------	--	--	--	------

Weinschorle

Grüner Veltliner oder Zweigelt	0,25	3,30	0,40	5,60
--------------------------------	------	------	------	------

Weißwein

0,1 l oder 0,2 l (Preis für Karaffe 0,5 l = 2 x 0,2 l)

Grüner Veltliner „Alte Linde“, trocken Winzer Kreams, der Wein mit dem „Pfefferl“	2,70	4,90
--	------	------

Frankonia, Nordheimer Silvaner trocken verhalten exotisch, mit tropischem Fruchtgeschmack	2,80	5,20
--	------	------

Dreissigacker Weißer Burgunder trocken, Pfalz leicht und frisch	2,90	5,40
--	------	------

Le Anfore, Chardonnay, Italien, trocken sehr fein, fruchtig und frisch, erinnert an exotische Früchte	2,90	5,30
--	------	------

Offene Rosé

Zweigelt Rosé Kremser Sandgrube 13 Blumig, frischer Wein, Niederösterreich	3,00	5,90
---	------	------

Offene Rotweine

Zweigelt „Alte Linde“ trocken, Winzer Kreams	2,70	4,70
---	------	------

Trollinger mit Lemberger halbtrocken Haberschlachter Heuchelberg, Schlosskellerei Affaltrach	2,90	5,60
--	------	------

Stemmari, Syrah, Sizilien, trocken Kräftige Noten von Waldbeeren	2,90	5,70
---	------	------

Feudi di San Marzano, Primitivo, Italien trocken, feine Aromen von Brombeeren	3,00	5,90
--	------	------

Flaschenweine 0,75 l

Weißer Burgunder Dreissigacker QbA, trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	24,00
--	-------

„Kaitui“ Markus Schneider, Pfalz Sauvignon blanc, tropische Früchte, rassige Säure	24,00
---	-------

Sandgrube 13 Winzer Kreams Blauer Zweigelt, handverlesen, Niederösterreich	22,00
---	-------

„Ursprung“ Markus Schneider Pfalz Cabernet, Merlot, Portugieser, Kräftiger Wein mit Geschmack nach dunklen Beeren	26,00
---	-------

Stemmari Syrah, Sizilien Kräftige Noten von Waldbeeren, schwarzem Pfeffer und Thymian	20,50
--	-------

Feudi di San Marzano, Primitivo Italien, feine Aromen von Brombeeren	20,50
---	-------

Chateau Guiot, Frankreich Costieres De Nimes	23,00
---	-------

60% Syrah und 40% Grenache, von alten Rebstöcken
Aromen von Johannis und Heidelbeeren, Kirschen
und ein Hauch von Lavendel

Kaffee

Tasse Kaffee	2,30
Haferl Kaffee	3,60
Portion Kaffee	4,40
Espresso	2,00
Espresso Doppio	3,00
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,00
Heisse Schokolade, Jumbo Tasse	3,90
Milchkaffee, Jumbo Tasse	3,90
...probieren Sie unseren Chocciatto (Kaffee, Schokolade, Milchschaum)	3,40

Tee & Co.

Glas Tee	2,40
Glas Tee mit Rum	4,40
Haferl Glühwein	3,90
Kinderpunsch (ohne Alkohol)	3,00
Glas Grog, mit 4 cl Rum	4,90
„Allespresso“-oder was???	5,55
Espresso, Walnusseis, Marillenlikör oder Haselnussgeist	

Spirituosen - jeweils 2 cl

Obstler im Eichenholzfass gereift von Lantenhammer	3,00
Wielinger Hausgeist Kräuter und Blutwurz, brennend serviert 50 % vol.	3,20
Spezial- Kräuter vom Lantenhammer 38 % vol.	3,00
Waldkautz ...a feines Beerenschnapserl 40 % vol.	3,20
Enzian vom Grassl 40 % vol.	3,00
Williamsbirne vom Pircher 40 % vol.	3,80
Haselnussgeist 38 % vol.	3,20
Ramazzotti 4cl auf Eis und Zitrone 30 % vol.	4,50
„Marille“ -der Aprikosenbrand 35 % vol.	3,40
Aprikosenlikör 25 % vol.	3,30

Scheibel Premium Brände 2 cl

über Gold destilliert- der wahre Genuss bei Trinktemperatur

Altes Pflümle – 3 Jahre gelagert, vollendet fruchtiges Aroma - 43% vol.	4,50
Waldhimbeergeist – naturtrüb mit feinem Aroma - 42% vol.	4,50
Gartenquitte – mit Aromen von weißer Schokolade, mit leichtem Orangenspiel - 41 % vol.	4,50
Mirabellen - frische moussige Mirabellentöne von Marzipan und Minze - 41% vol.	4,50
Moor Birne – kraftvoll birniger Brand mit würzigem Spiel aus Frucht torfigem Rauch - 40% vol.	4,50
„Finesse Rosen-Apfel“, Duft nach frischen Äpfeln reife Frucht mit kräftiger Note, sehr mild - 40% vol.	4,20
„Finesse Orange“, dominanter Duft mit saftig frischem Orangengeschmack, exotisch mild - 40% vol.	4,20