



Lindenhof

Restaurant - Pizzeria

Lassen Sie sich mit südtiroler
Spezialitäten, Holzofenpizza,
genauso aber auch mit regionaler
Hausmannskost verwöhnen!



Sind Ihnen Lebensmittelunverträglichkeiten bekannt? Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten mit frischem Basilikum	€ 6,60
Bruschetta	
Frische marinierte Tomaten mit Rucola	€ 5,50
Tiroler Jause	
Kaminwurz, Käse, Speck, gekochtes Ei, Kren	€ 7,90
Anti Pasti Teller	
Gegrilltes Gemüse, Prosciutto, Rucola, Liptauer, Parmesan	€ 7,90

Suppen

Tomatencremesuppe	€ 3,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€ 3,80
Gulaschsuppe	€ 5,50
Hausgemachte Rindssuppe mit Einlagen	
Frittaten	€ 3,60
Leberknödel	€ 3,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 3,50
Großer gemischter Salat	€ 5,90
Caesar Salat	
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Knoblauchdressing garniert mit Knoblauchcroutons	€ 8,50
Thunfischsalat	
Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, mit Balsamicodressing ...	€ 8,90
Steirischer Backhendlsalat	
Gebackene Hühnerbruststreifen im Kürbiskernmantel auf grünem Salat, Kartoffelsalat, Kürbiskernöl	€ 8,70
Šopska Salat (traditioneller Salat der Balkanküche)	
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta, Oliven	€ 7,10

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese € 7,80

Spaghetti Carbonara € 7,80

Spaghetti Pesto € 7,90

Spaghetti aglio e olio

Frische Tomaten, Petersilie, Chillies, Knoblauch, Olivenöl (Scharf!) € 7,50

Penne mit Tomaten € 6,90

Gnocchi Formaggio € 8,50

Tipp!

Schlutzkrapfen

Teigtaschen mit Spinat gefüllt, Braunbutter, Parmesan, Schnittlauch € 8,70

Spaghetti alla cozze

Schwarze Muscheln mit Tomatensauce € 9,20

Lasagne alla forno € 8,10

Spaghetti frutti di mare

Sauce mit Meeresfrüchten € 9,20

Lindenhof Hirten Nudeln

Penne, Schinken, Knoblauch, Bolognese, Sahne, Steinpilze € 9,10

Schlutzkrapfen

Die **Schlutzkrapfen**, kurz Schlutzer (regional auch Schlickkrapfen, Schlierkrapfen oder Schlipfkrapfen), sind eine regionale **Nudelspezialität aus Tirol** und ähneln den italienischen Ravioli. Sie werden daher in Italien ravioli tirolesi genannt. Ähnliche Teigtaschen finden sich auch in Nachbarregionen Tirols, wie zum Beispiel Kärntner Nudeln, Cialzons aus dem Friaul und Maultaschen aus dem Schwäbischen.
(wikipedia)

Pizzen aus dem Holzofen

Margherita

Tomatensauce, Käse € 6,20

Cardinale

Tomatensauce, Käse, Schinken € 7,20

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan € 8,20

Capricciosa

Tomatensauce, Schinken, Käse, frische Champignons, Artischocken, Oliven € 8,20

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Eier € 8,20

Salami

Tomatensauce, Käse, Salami € 7,80

Diavolo

Tomatensauce, Käse, pikante Salami, Pfefferoni (scharf!) € 8,20

Sicilian

Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Zwiebel € 8,80

Bolognese

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Fleischsauce € 8,80

Pizza „Lindenhof“

Tomatensauce, Käse, geräucherter Käse, geräucherter Backschinken, Mozzarella .. € 8,80

Capreze

Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum € 7,60

Mexico

Tomatensauce, Käse, Fleischsauce, rote Bohnen, Mais, Zwiebel,
scharfe Pfefferoni, Tabasco € 8,80

Provinziale

Sauerrahmsauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Zwiebel, Paprika € 8,80

Holländer

Sauerrahmsauce, Schinken, Käse, Mais, Mayonnaise € 8,20

Ristorante

Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais, Salami € 7,60

Spinaci

Tomatensauce, Käse, Feta, Spinat € 7,60

Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel € 8,80

Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas € 8,20

Frutti di mare

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Thunfisch, Oliven € 8,80

Prosciutto e Rucola

Tomatensauce, Käse, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten € 8,80

Vegetar

Tomatensauce, Käse, gegrillte Zucchini, Paprika, Oliven € 8,20

Calzone (gefüllte Pizza)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven € 8,20

Extra Zutaten

Gemüsesorten € 0,50

Fleisch/Wurst, Oliven und Käse € 1,00

Warum Holzofenpizza?

Die Pizza liegt während des Backens auf einem Stein bei extrem hoher Hitze. Der Teig wird durch den porösen Stein auch von unten belüftet (im Vergleich zum Backblech). Der Backvorgang selbst dauert daher nur 2 - 3 Minuten. Durch das Holzverbrennen mit Buchenholz im Ofen wird die Pizza speziell veredelt, trocknet weniger aus und bekommt dadurch eine besondere Geschmacksnote.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und kleinem Salat € 15,50

Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites und kleinem Salat € 11,90

Zwiebelrostbraten

mit Kroketten € 14,50

Cordon Bleu

Nach Wahl vom Huhn oder Schwein mit Petersilkartoffeln und kleinem Salat € 12,50

Schweinemedallions im Speckmantel am Spieß

mit Spargel und Kroketten € 14,90

Gegrillte Hühnerspieße

Grillgemüse und Reis € 12,50

Fiakergulasch

Salzkartoffeln, Wurst, Spiegelei, Essiggurke € 15,50

Lammkotelette

Ratatouille, Karotten-Kartoffelpüree, Saisonal mit Spargel € 15,50

Zanderfilet auf Steinpilzrisotto € 11,90

Gebackenes Schollenfilet

in der Sesamkruste, Kartoffelsalat, Sauce Tartare € 11,50

Lindenhof Platte (gegen Voranmeldung)

Für 2 Personen € 22,00

Für 4 Personen € 38,50

Speisen für Kinder



Max und Moritz

Würstel mit Pommes Frites € 3,80

Pumuckl

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites € 4,50

Bambi

Kleine Spaghetti Bolognese € 3,50

Vegetarische Speisen

Gegrillter oder gebackener Camembert

mit gegrilltem Gemüse, Preiselbeeren € 8,50

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartare € 7,50

Desserts

Tiroler Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Schlagobers € 4,50

Tiramisu Saisonaler Art € 5,50

Palatschinken mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme € 4,50

Mohr im Hemd € 4,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Warme Getränke

Tee (Verschiedene Teesorten auf Anfrage)	€ 2,80
Heiße Schokolade	€ 3,00
Weißer Schokolade	€ 3,00
Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,00
Kleiner Brauner	€ 2,40
Großer Brauner	€ 2,90
Häferlkaffee	€ 3,00
Verlängerter	€ 2,60

Wintergetränke

Glühwein	€ 3,00
Jägertee	€ 3,00
Punsch	€ 2,00
Heiße Oma	€ 3,00
Bombardino	€ 3,20

Aperitif

Gingerino (alkoholfrei)	€ 2,50
Sanbitter - Rot Halbsüß oder Weiß trocken	€ 2,50
Campari Soda	€ 3,20
Campari Orange	€ 3,50
Martini	€ 3,50
Schilerol	€ 3,50
Sekt Orange	€ 3,50
Hugo	€ 3,50
Aperol Spritzer	€ 3,50

Fruchtsäfte

Marille, Johannisbeere, Erdbeer, Multivitamin, Mango, Cranberry	0,2 l € 2,80
Cola oder Cola light	0,3 l € 2,80
Fanta, Sprite, Almdudler, Icetea Pfirsich, Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l € 3,00 0,5 l € 4,00
mit Soda gespritzt	0,3 l € 2,50
mit Leitungswasser gespritzt	0,3 l € 2,20
mit Soda gespritzt	0,5 l € 3,40
mit Leitungswasser gespritzt	0,5 l € 3,00
Red Bull	€ 3,00
Mineral still oder mild	0,33 l € 2,40
Mineral	1 l Flasche € 4,90
Soda Zitrone	0,5 l € 3,00
Soda Zitrone	0,3 l € 1,70
Weitere Kaltgetränke bzw. Mischungen auf Anfrage.	

Biere



Gösser Pfiff	0,2 l € 2,50
Gösser	0,3 l € 3,00
Gösser	0,5 l € 3,50
Gösser Radler	€ 3,90
Edelweiß Hefetrüb oder Natur	€ 3,90
Gösser Alkoholfrei	€ 3,60

Schnäpse

Obstler	€ 2,40
Williams Birne	€ 2,70
Marillenschnaps	€ 2,70
Grappa (Verschiedene Sorten)	€ 2,50

Liköre

Nuss, Zwetschke, Heidelbeere, Himbeere	€ 2,40
---	--------

Rotweine

Schankwein Zweigelt 1/8 l € 1,80
G'spritzer 0,25 l € 2,20

**Patritus 2015 von Bertl Gmeiner,
Purbach, Neusiedlersee-Hügelland**
Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und
Pinot Noir, rund und harmonisch!
..... 1/8 l € 3,50 Fl. € 19,00

**Blauburgunder Graf von Meran 2012
von Meran Burggräfler, Marling, Südtirol**
Rote Früchte, gut strukturiert
mit zarten Tanninen! Fl. € 22,00

**Lagrein Festival DOC 2015
von Meran Burggräfler, Marling, Südtirol**
Kirschen und Veilchen, weich
mit langem Nachhall! Fl. € 22,00

**Valpolicella DOC Ripassa 2013
von Zenato, Venetien**
Vollreife Früchte, sehr vielschichtig –
toller Cuvee! Fl. € 29,00

**Chianti Classico DOCG Riserva 2012
von Rignana, Panzano, Toskana**
Dunkle Beeren und Gewürze,
idealer Speisenbegleiter! Fl. € 27,00

Sekt - Prosecco

Frizzante Contrari 0,1 l € 2,80
..... Fl. € 13,50

Prosecco Frizzante Contarini
extra trocken 0,1 l € 3,50 Fl. € 17,00

Martini Spumante Asti
Süßer fruchtiger Schaumwein 0,1 l € 3,50
..... Fl. € 17,00

Lambrusco Rosso
Perlwein, trocken 0,1 l € 3,50 Fl. € 17,00

Weißweine

Schankwein Grüner Veltliner ... 1/8 l € 1,80
G'spritzer 0,25 l € 2,20

**Grüner Veltliner Obere Steigen 2016
von Markus Huber, Reichersdorf,
Traisental**
Feine Kräuterwürze, saftig und elegant –
sehr gelungen! 1/8 l € 3,50 Fl. € 19,00

**Gelber Muskateller Galgenberg 2016
von Pepi Schmid, Stratzing, Kremstal**
Typische Muskatelleraromatik,
sehr klar und geradlinig! Fl. € 19,00

**Müller Thurgau DOC 2016
von Meran Burggräfler, Marling, Südtirol**
Kräuter und Melisse, aromatisch und weich!
..... Fl. € 21,00

**Pinot Grigio DOC 2016
von Meran Burggräfler, Marling, Südtirol**
Pfirsich und Banane, ausgeglichen
mit frischer Säure! Fl. € 21,00

**Sauvignon Blanc Klassik 2016
von Platzer, Tieschen, Vulkanland**
Johannisbeere und Paprika in der Nase,
harmonisch und lang! Fl. € 23,00

Rose

**Tetuna Rose 2016 von Robert Goldenits,
Tadten, Neusiedlersee**
Intensive Beerenfrucht, spritzig und
erfrischend! Fl. € 15,00

Weinbaugebiet Südtirol
Weinbaufläche: 1.869 ha
Lagen: 200 - 1.000 m ü.d.M.
Böden: Kalk- und Dolomitgestein,
vermengt mit lehmigen Schutt von
Tramin bis Kurtatsch, ganz im süden
sandhaltiger Mergel.
Produktion: 67 % Weißwein,
33 % Rotwein