

# HERZLICH WILKOMMEN

... i m H o t e l & R e s t a u r a n t

## *Linther Hof*

Das Landhotel befindet sich seit 1937 im Familienbesitz der Familie Paul und wird nunmehr in dritter Generation von Volkmar & Simone Paul geführt.

Frische und Regionalität wird bei uns großgeschrieben. Wir haben ein wöchentlich wechselndes Angebot. In unserem Restaurant entdecken und genießen Sie regionale Klassiker und Spezialitäten aus den Brandenburger Wäldern und Seen sowie feine Gerichte der modernen Küche. Bei einem guten Glas Wein können Sie sich von unserem Küchenchef und seinem Team genussvoll verwöhnen lassen.

Mit viel Herzblut, Engagement und Liebe zum Beruf sind unser Team und wir stets bestrebt Ihnen einen unbeschwernten und erholsamen Aufenthalt in unserem Haus zu ermöglichen. Daher freuen wir uns sowohl über Lob als auch konstruktiven Tadel sollten wir Ihre Erwartungen einmal nicht erfüllen oder Sie kreative Verbesserungsvorschläge an uns richten möchten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und angenehmen Aufenthalt im Linther Hof.

Ihre Familie Paul & Familie Zörner  
und das Team vom Linther Hof

### **UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag – Freitag 16 – 22 Uhr

Samstag & Sonntag 12 – 22 Uhr

Feiertage 12 – 22 Uhr

Unsere Küche ist täglich  
bis 21 Uhr geöffnet.

\*Für eine Auskunft über  
Allergene-Inhaltsstoffe halten wir  
eine separate Speisekarte für Sie bereit.



**LINTHER HOF**  
Hotel & Restaurant

# APERITIF

## UND SPRITZIGES FÜR ZWISCHENDURCH

---

Sekt Weingut Grossmann Glas 0,1l 4,90 €

Hugo Glas 0,2l 6,50 €

Holunderblütensirup, frische Minze, Sekt,  
Soda, Limette und Eis

Green Sprizz Glas 0,2l 7,00 €

P31 Aperitivo Green, Sekt,  
Soda, Zitrone und Eis



Aperol Sprizz Glas 0,2l 7,00 €

Aperol, Sekt, Soda, Orange und Eis

Tocco Rosso Glas 0,2l 7,00 €

Campari, Holunderblütensirup, Sekt,  
frische Minze und Eis

Lillet Wildberry Glas 0,2l 6,50 €

Lillet Rosé Vemouth, Wildberry,  
Himbeeren und Eis

Ramazotti Rosato Mio Glas 0,2l 7,00 €

Ramazotti Rosato, Sekt, frischer Basilikum und Eis

## SHERRY UND VERMOUTH

Sandeman Medium Dry Glas 5cl 4,80 €

Sandeman Medium Sweet Glas 5cl 4,80 €

Martini Bianco Glas 5cl 4,80 €

mit Eis und Zitrone

Martini Rosso Glas 5cl 4,80 €

mit Eis und Zitrone

# S Ü P P C H E N U N D K L E I N I G K E I T E N

## VORNWEG UND ZWISCHENDURCH

---

Original ukrainische Soljanka mit Zitrone und Kräuterrahm	6,90 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken	6,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren	5,90 €
Gebratene Großgarnelen in Tomaten-Knoblauch-Öl	9,50 €
Flammkuchen „Elsässer“ Art mit Schinkenspeck und Zwiebeln	11,90 €
Original „Linther Gutsherrentoast“ gebratenes Rumpsteak auf Bauernbrot, mit Schinken, gebratenen Zwiebeln und Kapern mit Käse überbacken	17,90 €
„Linther Ladytoast“ Gebratene Hähnchenbrust auf Bauernbrot, überbacken mit Tomate und Mozzarella	12,90 €

# M A R K T F R I S C H E S A L A T E

## KNACKIGES FELDGEMÜSE

---

kleiner Marktsalat mit hausgemachtem Dressing	5,90 €
Ceasar's Salat mit knusprigen Croutons, Parmesan, Kirschtomaten wahlweise mit gebratenen...	
Hähnchenbruststreifen	13,90 €
Großgarnelen	17,90 €
Rinderstreifen	15,90 €

# VEGETARISCHE GERICHTE

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

---

Mediterraner Flammkuchen 12,90€  
mit Paprika, Zucchini, Oliven  
Kirschtomaten und Hirtenkäse

Bunte Gemüsepfanne 13,90 €  
mit Kartoffelrösti und hausgemachtem Kräuterdip

Pasta Pomodore 12,90€  
mit knackigen Kirschtomaten

# FISCHGERICHTE

## AUS DEM WASSER

---

Fläminger Bachforelle „Müllerin Art“ 19,90 €  
gebraten, mit märkischen Kartoffeln  
und einem kleinen Marktsalat

Zanderfilet gebraten 21,90 €  
auf Orangen-Ingwer-Sauce,  
mit mediterranem Grillgemüse  
und märkischen Kartoffeln

Linguine mit gebratene Garnelen 19,90 €  
und knackigen Kirschtomaten

# HAUPTGERICHTE

## VOM LAND

---

Burger „Linther Hof“ 15,90 €

180gr saftiges Rindfleisch, Bacon, pikante Burger Sauce, Käse, frischer Salat, Zwiebeln, Gewürzgurke und Tomaten.

Dazu servieren wir Ihnen wahlweise

Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes

Gefülltes Schnitzel „Braumeister“ Art 18,90€

mit Schinken und Käse gefüllt,

an gebratenen Champignons und Pommes Frites

„Treuenbrietzener Kutscherpfanne“ 18,90 €

Schweinerückensteaks vom Grill, gebratener Speckkamm, Grillwürstchen und geröstete Zwiebeln, an deftigen Bratkartoffeln

Schweinerückensteak „Au Four“ 17,90 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken, an gebutterten Erbsen und Pommes Frites

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste 17,90€

an mediterranem Grillgemüse und geschenkten Schupfnudeln

Hähnchenbrustfilet überbacken 17,90 €

mit Tomate & Mozzarella, an knusprigen Kartoffelrösti und hausgemachtem Kräuterquark

Argentinisches Rumpsteak

mit einem kleinen Marktsalat und wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

200g Rumpsteak 23,90 €

300g Rumpsteak 28,90 €

Grillteller „Linther Hof“ 23,90 €

gebratene Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, argentinisches Rumpsteak, Speckkamm und Grillwürstchen.

Dazu servieren wir eine Ofenkartoffeln

mit hausgemachtem Kräuterquark

# LINTHER HOF'S NACHTISCH

• LECKER •

---

Lauwarmer Schokokuchen mit Beerengrütze und Vanilleeis	7,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne	6,90 €
Kirsch-Streusel-Hefekuchen nach Oma's Rezept - serviert mit Schlagsahne	5,50 €
Schweden-Eisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und frischer Schlagsahne	7,00 €
„Heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und frischer Schlagsahne	6,50 €
Hausgemachtes Parfait • nach Wahl des Küchenchefs •	7,00 €
Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne garniert	4,90 €



# K A F F E E , T E E & C O .

## HEISSGETRÄNKE

---

Tasse Kaffee Cremé 11	3,00 €
Cappuccino 11	3,00 €
Espresso 11	2,50 €
Latte Macchiato 11	3,50 €
Milchkaffee11	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	3,50 €
Eilles Tee	3,50 €
Darjeeling Royal <sup>11</sup> , Earl Grey <sup>11</sup> , Kräutergarten (7-Kräutermischung), Pfefferminztee, Sonne Asiens (Grüntee), Vita Orange (aromatisierter Früchtetee)	

## G E T R Ä N K E

### KALTGETRÄNKE

---

#### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,8,11</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite <sup>2</sup>	0,30 l	3,00 €
Coca Cola light <sup>1,8,10</sup> ,	0,20 l	3,00 €
Fläminger Fassbrause Himbeere	0,33 l	3,50 €
Fläminger Fassbrause Waldmeister	0,30 l	3,50 €
Tafelwasser still od. spritzig	0,30 l	2,50 €
Karaffe Tafelwasser still od. spritzig	1,00 l	6,50 €
Fl. Lichtenauer Mineralwasser	0,75 l	7,50 €
Tonic Water <sup>10</sup>   Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,25 l	3,00 €
Vitaminreiche Säfte	0,30 l	3,00 €
Rhabarber, Apfel, Kirsch, Orange und Banane		

#### Alkoholfreie Biere

Krombacher Pilsener 0,0%	0,33 l	4,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	5,00 €
Radler alkoholfrei	0,50 l	5,00 €

#### Frisch vom Fass

Krombacher Pilsener	0,30 l	3,30 €
Krombacher Pilsener	0,50 l	5,00 €
Fläminger Spezial	0,30 l	3,10 €
Fläminger Spezial	0,50 l	4,80 €
Kilkenny - Irish Beer	0,40 l	4,50 €
Fläminger Hefeweizen	0,50 l	5,00 €
Fläminger Zitronen-Radler*	0,30 l	3,00 €
Fläminger Zitronen-Radler*	0,50 l	4,50 €

#### Mit Kronkorken

Fläminger Kirschbier	0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße Himbeere od. Waldmeister <sup>1</sup>	0,33 l	4,00 €

# WEIN, SEKT & SPIRITUOSEN

---

## WEISSWEIN (GLAS 0,2L)

Weißer Riesling S   trocken   Nahe	7,50 €
Grauer Burgunder S   trocken   Nahe	7,90 €
Müller-Thurgau   trocken   Nahe	6,50 €
Weißer Burgunder S   halbtrocken   Nahe	7,00 €
Bacchus   halbtrocken   Nahe	7,00 €
Scheurebe   lieblich   Nahe	7,00 €

## ROTWEIN (GLAS 0,2L)

Dornfelder   trocken   Nahe	7,00 €
Merlot   trocken   Nahe	7,90 €
Komposition « M »   Cuvee aus Dornfelder und Dunkelfelder   trocken	8,50 €
Dornfelder   halbtrocken   Nahe	6,50 €

## ROSÉ (GLAS 0,2L)

Blauer Spätburgunder Rosé   trocken	7,50 €
Rotling   trocken	7,50 €

## SEKT (GLAS 0,1L)

Grossmann & Bergmann   trocken   Nahe	4,90 €
Rotkäppchen Rosé   trocken	3,50 €

## SPIRITUOSEN (GLAS 4CL)

Underberg <sup>(2cl)</sup>	3 €
Jägermeister	4 €
Fläminger Jagd	4 €
Klosterbruder	4 €
Ramazotti	5 €
Fernet Branka	5 €
Malteser <sup>(2cl)</sup>	3 €

Williams Birne	5 €
Grappa	5 €
Sambuca	4 €
Remy Martin	8 €
Glenfiddich	8 €
Baileys	5 €



...und vieles mehr, sprechen Sie uns gern an.

Kennzeichnungspflichtige Stoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig



# U N S E R E L I E F E R A N T E N

## REGIONALE VIELFALT

---

### FLÄMING FORELLE

Produkte:

- Bachforelle
- geräucherte Forelle



Niemegker Straße 3  
14823 Niemegk Werdermühle  
Tel. 033843 / 619 16

Mühlenstraße 8a  
14806 Locktow  
Tel. 0157 / 3144 23 25

### KARTOFFELBAUER RUHLE

Familie Ruhle  
Teichgasse 3 | 14822 Linthe

### FLÄMING WILDHANDEL

Produkte (saisonal oder auf Anfrage in unserem Angebot):

- Reh, Wildschwein, Rot- und Damwild

Familie Griebisch  
Bardenitzer Dorfstraße 56  
14929 Bardenitz



### SPARGELHOF KLAISTOW

Produkte:

- Weißer Spargel (saisonal - April bis Juni)
- Erdbeeren (saisonal - April bis Juli)
- Kürbis (saisonal - September bis Oktober)

Spargel- und Erlebnishof Klaistow  
Glindower Straße 28 | 14547 Klaistow



### IMKEREI PROKOPH

Peter Prokoph | Ringstraße 42 | 14822 Linthe

### GETRÄNKE HÖHNE – FLÄMINGER

Produkte:

- Fläminger Hefeweizen
- Fläminger Spezial (Cuvée aus Bockbier & Pilsener)
- Fläminger Zitronen-Radler (naturtrüb)
- Fläminger Fassbrause - Himbeere und Waldmeister
- Fläminger Kirschbier

Getränke HÖHNE GmbH  
Am Schützenplatz 2 | 14823 Niemegk

