

HERZLICH WILLKOMMEN

... 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 unbeschwerten 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 – Samstag	16 – 22 Uhr
Sonntag	Ruhetag

Unsere Küche ist täglich
bis 21.00 Uhr geöffnet.

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



LINTHER HOF
Hotel & Restaurant

A P E R I T I F

UND SPRITZIGES FÜR ZWISCHENDURCH

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

Hugo Glas 0,2l 7,00 €

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 7,00 €

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 6,50 €

Sandeman Medium Sweet Glas 5cl 6,50 €

Martini Bianco Glas 5cl 6,50 €

mit Eis und Zitrone

Martini Rosso Glas 5cl 6,50 €

mit Eis und Zitrone

10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €

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	7,00 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken	7,50 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren	6,50 €
Gebratene Großgarnelen in Tomaten-Knoblauch-Öl	12,50 €
Flammkuchen „Elsässer“ Art mit Schinkenspeck und Zwiebeln	13,50 €
Original „Linther Gutsherrentoast“ Rumpsteak auf Bauernbrot, mit Schinken, gebratenen Zwiebeln und Kapern mit Käse überbacken	18,50 €
„Linther Ladytoast“ Gebratene Hähnchenbrust auf Bauernbrot, überbacken mit Tomate und Mozzarella	14,50 €

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	6,50 €
Cesar's Salat Romasalat mit knusprigen Croutons, Parmesan, Kirschtomaten und wahlweise mit gebratenen...	
Hähnchenbruststreifen	16,50 €
Großgarnelen	19,50 €
Rinderstreifen	19,50 €

10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

- | | |
|---|---------|
| Mediterraner Flammkuchen
mit Paprika, Zucchini, Oliven
Kirschtomaten und Hirtenkäse | 13,50€ |
| Bunte Gemüsepfanne
mit Kartoffelrösti und hausgemachtem Kräuterdip | 16,50 € |
| Pasta Pomodoro
mit knackigen Kirschtomaten | 14,50 € |

FISCHGERICHTE

AUS DEM WASSER

- | | |
|--|---------|
| Fläminger Bachforelle „Müllerin Art“
gebraten, mit märkischen Kartoffeln
und einem kleinen Marktsalat | 22,00 € |
| Zanderfilet gebraten
auf Orangen-Ingwer-Sauce,
mit mediterranem Pfannengemüse
und märkischen Kartoffeln | 24,50 € |
| Linguine mit gebratene Garnelen
und knackigen Kirschtomaten | 22,50 € |

HAUPTGERICHTE

VOM LAND

Burger „Linther Hof“	17,50 €
180gr saftiges Rindfleisch, Bacon, pikante Burger Sauce, Käse, frischer Salat, Zwiebeln, Gewürzgurke und Tomaten. Dazu servieren wir Ihnen wahlweise Pommes Frites <u>oder</u> Süßkartoffel-Pommes	
Gefülltes Schnitzel „Braumeister“ Art	19,50 €
mit Schinken und Käse gefüllt, an gebratenen Champignons und Pommes Frites	
„Treuenbrietzener Kutscherpfanne“	19,00 €
Schweinerückensteaks vom Grill, gebratener Speckkamm, Grillwürstchen und geröstete Zwiebeln, an deftigen Bratkartoffeln	
Schweinerückensteak „Au Four“	19,50 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken, an gebutterten Erbsen und Pommes Frites	
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste	19,00 €
an mediterranem Grillgemüse und geschwenkten Schupfnudeln	
Hähnchenbrustfilet überbacken	18,50 €
mit Tomate & Mozzarella, an knusprigen Kartoffelrösti und hausgemachtem Kräuterquark	
Argentinisches Rumpsteak	
mit einem kleinen Marktsalat und wahlweise mit Bratkartoffeln <u>oder</u> Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	
200g Rumpsteak	26,50 €
300g Rumpsteak	32,00 €
Grillteller „Linther Hof“	27,50 €
gebratene Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, argentinisches Rumpsteak, Speckkamm und Grillwürstchen. Dazu servieren wir eine Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	

10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €

LINTHER HOF'S NACHTISCH

• LECKER •

Lauwarmer Schokokuchen

mit Beerengrütze und Vanilleeis

7,50€

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne

7,50 €

Kirsch-Streusel-Hefekuchen

nach Oma's Rezept - serviert mit Schlagsahne

5,50 €

Schweden-Eisbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und frischer Schlagsahne

7,50 €

„Heiße Liebe“

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und frischer Schlagsahne

7,00 €

Hausgemachtes Parfait

• nach Wahl des Küchenchefs •

7,00 €

Eiskaffee

mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne garniert

5,00 €

10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €

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 €
Milchkaffee ¹¹	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	3,50 €
Eilles Tee	3,90 €
Darjeeling Royal ¹¹ , Earl Grey ¹¹ , Kräutergarten (7-Kräutermischung), Pfefferminztee, Sonne Asiens (Grüntee), Vita Orange (aromatisierter Früchtetee)	

G E T R Ä N K E

KALTGETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,8,11} , Fanta ^{1,3} , Sprite ²	0,30 l	3,00 €
Coca Cola light ^{1,8,10} ,	0,20 l	2,80 €
Fläminger Fassbrause Himbeere	0,30 l	3,50 €
Fläminger Fassbrause Waldmeister	0,30 l	3,50 €
Tafelwasser still od. spritzig	0,30 l	2,80 €
Karaffe Tafelwasser still od. spritzig	0,75 l	6,90 €
Fl. Lichtenauer Mineralwasser	0,75 l	8,00 €
Tonic Water ¹⁰ Bitter Lemon ^{3,10}	0,25 l	3,50 €
Vitaminreiche Säfte	0,30 l	3,50 €
Rhabarber, Apfel, Kirsch, Orange und Banane		

Alkoholfreie Biere

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

Frisch vom Fass

Krombacher Pilsener	0,30 l	3,50 €
Krombacher Pilsener	0,50 l	5,50 €
Fläminger Spezial	0,30 l	3,50 €
Fläminger Spezial	0,50 l	5,50 €
Fläminger Hell	0,30 l	3,50 €
Fläminger Hell	0,50 l	5,50 €
Fläminger Hefeweizen	0,50 l	5,50 €
Fläminger Zitronen-Radler*	0,30 l	3,20 €
Fläminger Zitronen-Radler*	0,50 l	5,00 €

Mit Kronkorken

Fläminger Kirschbier	0,33 l	4,00 €
Berliner Weiße Himbeere od. Waldmeister ¹	0,33 l	4,50 €

10% Servicepauschale ab 10 Personen.

Beilagenwechsel: 2,50 €

WEIN, SEKT & SPIRITUOSEN

WEISSWEIN (GLAS 0,2L)

Weißer Riesling S trocken Nahe	7,50 €
Grauer Burgunder S trocken Nahe	8,00 €
Müller-Thurgau trocken Nahe	7,00 €
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	8,00 €
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	4,50 €
Rotkäppchen Rosé trocken	3,50 €

SPIRITUOSEN (GLAS 4CL)

Underberg (2cl)	3,00 €
Jägermeister	4,50 €
Fläminger Jagd	4,00 €
Klosterbruder	4,00 €
Ramazzotti	5,90 €
Fernet Branka	5,90 €
Malteser (2cl)	3,00 €
Williams Birne	5,00 €
Grappa	6,00 €
Sambuca	5,00 €
Remy Martin	8,00 €
Glenfiddich	8,50 €
Baileys	6,00 €



...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,
7gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig

10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €

UNSERE LIEFERANTEN

REGIONALE VIELFALT

FISCHHANDEL GEHRICKE

Produkte:

- Bachforelle
- geräucherte Forelle



Komthurmühle 1
14806 Planetal
Tel. 033843-510 04

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 Niemegek



10% Servicepauschale ab 10 Personen.
Beilagenwechsel: 2,50 €