

# 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 unbeschwertten 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 20.30 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“ gebratenes 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 €
Ceasar'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 Pomodore 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 Grillgemüse und märkischen Kartoffeln	24,50 €
Linguine mit gebratene Garnelen und knackigen Kirschtomaten	22,50 €

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

# 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 <sup>11</sup>	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	3,50 €
Eilles Tee	3,90 €
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	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 <sup>10</sup>   Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	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 <sup>1</sup>	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,  
7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig

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

# UNSERE LIEFERANTEN

## REGIONALE VIELFALT

### FLÄMING FORELLE

Produkte:

- Bachforelle
- geräucherte Forelle

Niemegker Straße 3  
14823 Niemegek 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 Niemegek



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