

# Herzlich Willkommen im Gasthaus zu den drei Linden,

wir freuen uns Sie als Gast begrüßen zu dürfen.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer großen Auswahl an Getränken  
und dem Besten was unsere Küche zu bieten hat.

Wir legen größten Wert auf die frische, regionale und saisonale Ausrichtung  
unserer Speisen. Im Frühjahr bieten wir Gerichte mit Bärlauch über Spargel hin zu  
den Pfifferlingen für Sie an. Ab Mai gibt es Wild aus dem Rudletzholzer Jagdrevier,  
und von September an unseren heimischen Karpfen.

Zusätzlich können Sie täglich ab 17 Uhr unsere beliebten,  
hausgemachten Burger genießen.



*"Wir sind ein Familienbetrieb in  
vierter Generation."*

Unsere Gaststube bietet Platz für 45  
Gäste, das Nebenzimmer für bis zu 100  
Gäste, und auf unserer Sonnenterrasse  
mit Biergarten finden im Sommer  
etwa 150 Gäste Platz.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit  
und einen netten Aufenthalt.

*Familie Speth & Team*

## Öffnungszeiten

Montag / Dienstag

Ruhetag

Mittwoch - Sonntag

Küchenzeiten

11:30 - 14:00 Uhr

17:00 - 21:00 Uhr

## Original regional

Wir arbeiten mit Produkten aus der Region

### Biere & Getränke

Pyraser Landbrauerei GmbH & Co. KG | Brauerei Gutmann

### Weine

Weingut Höfling, Eußenheim

### Salate & Gemüse

Knoblauchsland, Nürnberg

### Spargel

Familie Miederer, Liebenstadt

### Kartoffeln

Familie Heinloth, Oberrödel

### Kräuter

Aus Oma's Garten

### Wild

Aus Rudletzholzer Jagdrevier und Umgebung

### Karpfen

Aus Weihern der Umgebung



09177 / 329



[www.gasthaus-speth.de](http://www.gasthaus-speth.de)



[info@gasthaus-speth.de](mailto:info@gasthaus-speth.de)



Rudletzholz 5, 91180 Heideck



@zudendreilinden

## Aperitif

### Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda & Orange

0,25 l

5.9 €

### Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beeren

0,25 l

5.9 €

### Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Soda & Minze

0,25 l

5.9 €

## Suppen & Vorspeisen

### Fränkische Festtagssuppe

kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Leberknödel

5.2 €

### Pfannkuchen- oder Leberknödelsuppe

4.2 / 4.8 €

### Gebackene Champignonköpfe

frische Champignons - gebacken & dazu Remoulade

6.9 €

### Karpfen variation

gebackene Karpfenpralinen, Wan Tan & knusprige Flossen

7.9 €

# Hauptgerichte

## Zwiebelrostbraten

200 Gramm Roastbeef vom Black Angus Rind  
dünn ausgeklopft und durchgebraten (oder als Rumpsteak, medium, +4€)  
klassisch mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
19.9 €

## Grillteller

Grilltrio aus Steaks von Schwein, Rind und Pute (300g)  
mit herzhaftem Grillspeck, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites  
18.9 €

Wirtshaus  
Klassiker

## Holzfäller

250g Steak vom Schweinehals  
dazu gibt's Röstzwiebeln, ein Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
14.9 €

## Filettöpfchen

zart gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
mit unseren hausgemachten Spätzle & Käse überbacken  
16.9 €

## Schnitzel "Wiener Art"

zwei Scheiben Schnitzel vom Schwein, paniert & gebacken  
Pommes frites oder Oma's Kartoffelsalat  
11.9 €

## Lende Madagaskar

zarte gegrillte Medaillons vom Schweinefilet  
Cognac-Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern & Kartoffelkroketten  
15.9 €

## Champignonrahmschnitzel

zwei natur gebratene Schweineschnitzel  
mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
13.9 €

## Fisch

### **Zander** *filet*

in Butter gebratenes Zanderfilet  
mit Petersilienkartoffeln & buntem Pfannengemüse

20.9 €

*Von September bis Mai servieren wir  
unsere fränkischen Karpfen aus Weihern der Umgebung*

## Veggie & Vegan

### *Alm* **pfanne**

Unsere hausgemachten Spätzle, buntes Pfannengemüse & Tomatensauce  
im Pfännchen mit würzigem Bergkäse überbacken

12.8 €

### **Käsespätzle** *aus der Wirtshausküche*

Selbstgemachte Spätzle mit würzigem Käse & Röstzwiebeln

10.8 €

### **Vegane Roulade**

Vegan, glutenfrei & hausgemacht

Roulade mit Quinoa-, Linsen- & Süßkartoffelfüllung im Wirsingmantel  
dazu Petersilienkartoffeln

13.9 €



Vorspeise

### Karpfen variation

gebackene Karpfenpralinen, Wan Tan & knusprige Flossen

7.9 €

### 1/2 fränkischer Karpfen oder 1/2 Pfefferkarpfen

gebacken & mit Kartoffelsalat

je 100g / 3.5 €

### Fränkisches Karpfenfilet

paniert & gebacken

mit Kartoffelsalat

15.9 €

### Pfefferkarpfenfilet

in der Pfanne natur gebraten

mit Kartoffelsalat

15.9 €

### Karpfenchips

dünne, knusprig gebackene Filetstreifen

dazu Remoulade & Kartoffelsalat

15.9 €

### Karpfenwürmer

panierte, gebackene Filetstreifen

mit Remoulade & Kartoffelsalat

15.9 €

### Karpfenmix

Variation vom Karpfen (Chips, Filet & gebackener Karpfen)

dazu Kartoffelsalat

18.9 €

### Ingraisch

paniert, gebacken & mit Kartoffelsalat

9.9 €

### Großer Salatteller mit Karpfenchips

knackig frische Salate der Saison & Kartoffelsalat

12.5 €

# Salat

## Großer Salat *frisch & bunt*

gemischte saisonale Salate mit unserem Hausdressing & Ofenbaguette

7.9 €

*Upgrade  
deinen Salat*

- + gegrillte Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind | +7.5 €
- + gegrillte Putenbruststreifen | + 5 €
- + gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung | + 4.5 €
- + gebackene Champignonköpfe | + 4.5 €
- + vegane Falafelbällchen | + 4.5 €

## Beilagensalat

kleiner Salatteller mit gemischten saisonalen Salaten & Hausdressing  
passt zu jedem unserer Gerichte

3.8 €

# Für den "kleinen" Hunger

## 2 oder 3 gebratene Bratwürste

fränkisch & hausgemacht  
mit Sauerkraut & Brot oder Kartoffelsalat

7.8 / 9.9 €

## 2 oder 3 saure Bratwürste

fränkisch & hausgemacht  
im würzigen Zwiebel-Essig-Sud & Brot

7.8 / 9.9 €

## Leberkäs' mit Ei

selbstgemachter Leberkäs, gebraten  
mit Spiegelei & Kartoffelsalat

8.9 €

## "3 Linden" Currywurst

hausgemachte Currysauce & knusprige Pommes frites

8.9 €

<sup>1</sup> enthält Phosphat

# Für unsere kleinen Gäste

## **Schnipo**

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites  
6.5 €

## **Schlawiner**

Putenschnitzel gebacken mit Pommes frites  
6.9 €

## **Bärenstark**

Champignonrahmschnitzel & hausgemachte Spätzle  
6.5 €

## **Seeräuber**

Vier Fischstäbchen mit Pommes frites  
5 €

## **Kleiner Spatz**

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce  
4.5 €

## **Frechdachs**

Portion Pommes frites & Ketchup  
3.8 €



# Weinkarte



## Offene Weine

|             |                |             |
|-------------|----------------|-------------|
| Weinschorle | 0,25 l / 0,5 l | 3.8 / 5.8 € |
|-------------|----------------|-------------|

### WEISSWEIN

|      |                |                    |        |       |
|------|----------------|--------------------|--------|-------|
| 2018 | Silvaner       | <i>trocken</i>     | 0,25 l | 4.9 € |
| 2018 | Müller Thurgau | <i>trocken</i>     | 0,25 l | 4.9 € |
| 2018 | Bacchus        | <i>halbtrocken</i> | 0,25 l | 4.9 € |

|      |         |                    |        |       |
|------|---------|--------------------|--------|-------|
| 2019 | Rotling | <i>halbtrocken</i> | 0,25 l | 5.2 € |
|------|---------|--------------------|--------|-------|

### ROTWEIN

|      |        |                    |        |       |
|------|--------|--------------------|--------|-------|
| 2018 | Domina | <i>trocken</i>     | 0,25 l | 5.5 € |
| 2018 | Cuveé  | <i>halbtrocken</i> | 0,25 l | 5.2 € |

## Flaschenweine

### WEISSWEIN

2019 Grüner Silvaner | 22 €

Trocken | frisch | moderate Säure  
Aromen von grünem Apfel und gelben  
Früchten

2019 Scheurebe | 24 €

Trocken | leicht | fruchtig  
Aromen von Grapefruit, Zitrus, Litschi  
Traditionell im Bocksbeutel

2019 Bacchus | 20 €

Halbtrocken | leicht | fruchtig  
Honigmelone, Grapefruit, leichte Pfirsich-  
und Holundernoten

### ROTWEIN

2018 Spätburgunder | 22 €

Trocken | feine Säure  
Aromen von dunklen Beeren, Kirsche  
und Bitterschokolade

2018 Domina | 24 €

Trocken | kräftig | temperamentvoll  
Aromen dunkler Beerenfrüchte  
Traditionell im Bocksbeutel

2018 Cuveé | 20 €

Halbtrocken | samtig weich  
Leichte Note von Erdbeeren,  
Himbeeren und dunklen Früchten

Unsere Frankenweine sind Qualitätsweine b.A. und enthalten Sulfite.

# Getränkekarte

## Bier vom Faß

|                          |                |               |
|--------------------------|----------------|---------------|
| Pyraser Helles           | 0,25 l / 0,5 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Pyraser Radler           | 0,25 l / 0,5 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Pyraser Gutsherrnpils    | 0,4 l          | 3.5 €         |
| Pyraser Angerwirtsweizen | 0,5 l          | 3.8 €         |
| Colaweizen / Weizenruß   | 0,5 l          | 3.8 €         |

## Bier aus der Flasche

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Pyraser alkoholfreies Bier   | 0,5 l | 3.5 € |
| Pyraser alkoholfreies Radler | 0,5 l | 3.5 € |
| Pyraser alkoholfreies Weizen | 0,5 l | 3.8 € |
| Pyraser dunkles Bier         | 0,5 l | 3.8 € |
| Pyraser Jubelweiße dunkel    | 0,5 l | 3.8 € |
| Pyraser leichtes Weizen      | 0,5 l | 3.8 € |
| Gutmann Hefeweizen           | 0,5 l | 3.8 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                                             |               |               |
|---------------------------------------------|---------------|---------------|
| Orangen- und Zitronenlimonade               | 0,2 l / 0,4 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Cola                                        | 0,2 l / 0,4 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Cola Light                                  | 0,2 l / 0,4 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Spezi                                       | 0,2 l / 0,4 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Tafelwasser                                 | 0,5 l         | 3 €           |
| Pyraser Mineralwasser naturell / spritzig   | 0,5 l         | 3.2 €         |
| Apfel-, Orangen-, Trauben-                  | 0,2 l / 0,4 l | 2.8 € / 3.7 € |
| Maracuja-, Johannisbeersaft                 | 0,2 l / 0,4 l | 3.2 € / 4.1 € |
| Saftschorle (Apfel-, Orangen-, Traubensaft) | 0,2 l / 0,4 l | 2.6 € / 3.5 € |
| Saftschorle (Maracuja-, Johannisbeersaft)   | 0,2 l / 0,4 l | 3 € / 3.9 €   |

## Warme Getränke

|                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Haferl Kaffee, Milchkaffee                                                          | 3.0 €    |
| Cappuccino                                                                          | 2.9 €    |
| Espresso                                                                            | 2.2 €    |
| Doppelter Espresso                                                                  | 3.2 €    |
| Espresso Macchiatto                                                                 | 2.5 €    |
| Latte Macchiatto                                                                    | 3.5 €    |
| Tasse Schoko                                                                        | 2.9 €    |
| <b>Sourcer BIO Tee</b>                                                              | je 2.9 € |
| Kräuter, English Breakfast, Earl Grey,<br>Früchte, Grüner tee, Minze, Chai, Kamille |          |

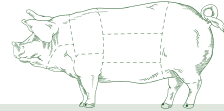
## Spirituosen

|                       |       |                       |       |
|-----------------------|-------|-----------------------|-------|
| Williams Christ Birne | 2.8 € | Asbach Uralt          | 2.8 € |
| Obstler               | 2.8 € | Malteserkreuz Aquavit | 2.8 € |
| Zwetschge             | 2.8 € | Ramazotti             | 3.0 € |
| Himbeergeist          | 2.8 € | Likör                 | 3.0 € |
| Baileys               | 2.8 € | Haselnuss             | 3.0 € |
| Jägermeister          | 2.8 € | Moorgeist             | 3.0 € |
| Fernet Branca         | 2.8 € | Odl                   | 3.0 € |

## Hausgemachte Brotzeit für daheim

Bratwurstgehäck  
Göttinger  
Schinkenwurst  
Stadtwurst  
Schweinefleisch

je 400 Gramm / 5.5 €



*Bitte vorbestellen*

**IMMER DONNERSTAGS | FRISCHE BRATWÜRSTE ZUM MITNEHMEN**  
**IMMER FREITAGS | OFENFRISCHER LEBERKÄS ZUM MITNEHMEN**

Vielen Dank  
für Ihren Besuch

Für aktuelle Neuigkeiten schauen Sie doch  
mal auf Facebook und Instagram vorbei.

   @zudendreilinden