



Lindners

RATSKELLER DOHNA

Familie Lindner heißt Sie willkommen!

Herzlich & frisch

so wird der Ratskeller neu interpretiert.

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag

von 12 bis 22 Uhr

Sonntag von 12 bis 15 Uhr

Lindners Aperitif Empfehlung:

Royal Oporto Rosé Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal	5 cl	3,20 €
Aperol Sprizz Aperol ¹ , Prosecco, Soda	0,2 l	4,90 €
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale ⁶ , Gurke, Zitrone, Orange	0,2 l	4,90 €
Rosato Milano Ramazzotti Aperitivo Rosato ¹ , Mangosaft, Sekt	0,2 l	4,90 €
Prosecco Spumante DOC Italien	0,1 l 0,75 l	2,80 € 20,00 €
Juicy in the sky Alkoholfreier Traubensecco	0,1 l	3,00 €

1 mit Farbstoffen 2 chininhaltig 3 mit Süßungsmittel
4 koffeinhaltig 5 Antioxidationsmittel 6 mit Säuerungsmittel

Menü

Kraftbrühe von der Wildente
mit Duett vom Semmelknödel

6,50 €

Ofenfrische Gänsekeule
mit Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Klößen

19,90 €

Sankt Martin
Schokolade mit Lebkuchen,
trifft Kürbis und Süßholz

7,90 €

Menü komplett: 33,00 €

incl. Weinbegleitung: 42,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Barbera d 'Alba Ansisa DOC

Terredavino Piemont – Italien

Herrliche Frucht nach Kirschen und Waldbeeren.
Trocken, gradlinig und typisch der Barbera Traube.

0,1 l 3,20 €

0,2 l 6,40 €

Zum Dessert:

Blume Riesling Spätlese

Weingut Braunewell - Deutschland

Diese fruchtsüße Spätlese bringt eine freizügige Rieslingfrucht
mit einer Kraft ins Glas, der man nicht widerstehen kann. Herrlich intensiv!

0,1 l 3,20 €

Suppen

Pastinakencremesüppchen dazu Apfel-Birnen-Chutney	6,30 €
Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle und Wurzelgemüsen	6,30 €

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen, geröstetem Weißbrot und Orangen-Ingwer-Vinaigrette	5,80 €
Vitello Tonnato rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Blattpetersilie	8,50 €
Lachsforellenfilet aus heimischen Gefilden, gebeizt an lauwarmem Fenchelsalat dazu Rosinen-Nussbrot	8,90 €

Hauptgerichte

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Thymian-Waldhonig lackiert
auf Süßkartoffelstampf dazu glasierter Mini Pak Choi 18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €
mit lauwarmem Speck-Kartoffelsalat, mariniertem Rapunzel-Salat
Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Sauerbraten vom heimischen Hirsch 19,00 €
an gerahmtem Wirsing und Dörripflaumen-Semmelknödel
dazu Moosbeeren

Rumpsteak vom Weideochsen 22,00 €
mit Sellerie-Ragout und gerösteten Speck-Drillingen

Wildschweinrücken, gegrillt 18,90 €
an Schwarzwurzel-Kartoffelroulade, sautierten Kräuterseitlingen
dazu geschwenkte Rosenkohlblätter und Pflaumenjus

Zanderfilet, gebacken 18,90 €
im Kartoffelmantel
auf Roter Bete dazu Meerrettich-Schaum

Vegetarisch

Rösti vom Erdapfel 14,90 €
mit karamellisiertem Kürbis, Duett vom Ziegenkäse
und Roter Bete

Dessert & Eis

Crème brûlée vom Marzipan mit knusprigen Backapfel	6,80 €
Ragout von der Zwergorange mit Parfait vom Weissen & Heissen	7,90 €
Williams Birne, mariniert mit Joghurteis im Pistazienmantel dazu geschlagene Sahne	6,90 €
Lindners Sorbet Variation mit drei hausgemachten Sorbets und süßes Beiwerk	7,90 €
Sorbets hausgemacht nach Angebot	2,60 €
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	2,90 €

Käse

Käsespezialitäten aus der Region von Ziege, Schaf und Kuh mit Feigensenf und blauem hausgemachten Traubengelee	8,50 €
--	--------

Sollten Sie Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
hilft Ihnen unser Service- oder Küchenteam gerne weiter.