



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 5 cl 3,20 €
Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal

Belzasar Vermouth 5 cl 3,50 €
Deutscher Vermouth aus dem Schwarzwald

WHITE - gehaltvoll & komplex

ROSÉ - vielfältig & leicht

RED - vollmundig & bittersüß

Aperol Mango 0,2 l 5,20 €
Aperol¹, Prosecco, Mangonektar

Rosato Duo 0,2 l 5,20 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato¹, Tonic Water²

Pimm's Cup 0,2 l 5,50 €
Pimm's No.1, Ginger Ale⁶, Gurke, Zitrone, Orange

Prosecco Spumante DOC 0,1 l 2,80 €
Italien 0,75 l 20,00 €

Juicy in the sky 0,1 l 3,20 €
Alkoholfreier Traubensecco

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

Menü

Bärlauch - Schaumsüppchen
mit gebackenem Wachtel - Ei

6,90 €

Lammkeule
geschmort im Wildkräutersud
mit jungem Gemüse und cremiger Polenta

19,90 €

Erdbeere
in verschiedenen Strukturen

7,90 €

Menü komplett: 32,00 €

inkl. Weinbegleitung: 40,00 €

Unsere Weinempfehlung:

La Cuvée des Sages 0,1 l 3,20 €

Chai César, Pays d'Oc IGP - Frankreich 0,2 l 6,40 €

Aus dem Languedoc erreicht uns dieser ökologisch angebaute Rotwein.
Aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah entsteht in
Südfrankreich ein kräftiger Wein mit tollen beerigen Aromen.

Zum Dessert:

Premières Grives 0,1 l 3,20 €

Domaine du Tariquet - Frankreich

Ein edler Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Suppen

Grüne Erbse als Creme - Süsschen
mit Karottenpüree und lila Kartoffeln 6,30 €

Kraftbrühe von der Flugente 6,50 €
mit Ingwer, Chili, Wurzelgemüsen und Entenfleischpraline

Vorspeisen

Wildkräuter - Salat 5,80 €
mit Gurken, Tomaten, geröstetem Weißbrot
und Lauch - Senf - Vinaigrette

Vitello Tonnato 8,50 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

Hähnchenleber, sautiert 8,50 €
an lauwarmem Salat von Birne und Staudensellerie
mit gerösteten Pinienkernen
dazu Zucchini - Chutney und Parmesan - Chips

Hauptgerichte

Perlhuhn - Brust, gebacken 18,90 €
auf glasiertem Frühlingslauch, Zuckerschoten und Karottenpüree
dazu Ziegenkäse - Kartoffel - Gratin

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €
mit lauwarmem Gurken - Kartoffel - Salat,
marinierten Wildkräutern, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Weideschafrücken, unter Oliven - Tomatenkruste 19,00 €
auf geschwenkten breiten Bohnen
dazu gebackene Polenta und Jus

Rumpsteak vom Weideochsen 22,00 €
an Chili - Paprika - Salsa,
gerösteten Pimentos und Kräuter Drillingen
an Knoblauchcreme

Lachsforellenfilet, als Trilogie 19,00 €
an Ragout von grünem Spargel und Tomate
dazu Buchweizen Risotto und Krustentierschaum

Vegetarisch

Gebackenes Risotto im Koriander - Panko - Mantel 15,90 €
auf Gurken - Letscho, Avocado - Creme
und getrockneten Cherry Rispentomaten

Dessert & Eis

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Salat von Erdbeere und Rhabarber	7,50 €
Mousse von Quark und Honig an süßem Gemüsegarten	8,90 €
Lindners Sorbet Variation mit drei hausgemachten Sorbets und süßes Beiwerk	7,90 €
Sorbets hausgemacht nach Angebot	2,90 €
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	3,90 €

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.