



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:

| | | |
|--|-----------------|-------------------|
| Belsazar Vermouth Deutscher Vermouth aus dem Schwarzwald | 5 cl | 3,50 € |
| WHITE - gehaltvoll & komplex ROSÉ - vielfältig & leicht RED - vollmundig & bittersüß | | |
| Royal Oporto Rosé Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal | 5 cl | 3,20 € |
| Aperol Mango Aperol ¹ , Sekt, Mangonektar | 0,2 l | 5,20 € |
| Aperitivo Nonino Amaro Nonino Quintessentia, Sekt | 0,2 l | 5,20 € |
| Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale ⁶ , Gurke, Zitrone, Orange | 0,2 l | 5,50 € |
| Prosecco Spumante DOC Italien | 0,1 l 0,75 l | 3,20 € 24,00 € |
| Juicy in the sky Alkoholfreier Traubensecco | 0,1 l | 3,40 € |

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

Lindners

Tages - Empfehlung

Süppchen von der Roten Bete
dazu Brot Chip, Sellerie, kandierte Walnüsse
und Gewürzapfel

6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

| | | |
|---|-------|--------|
| Zweigelt Barrique | 0,1 l | 3,20 € |
| Weingut Kurt Angerer - Kamptal - Österreich | 0,2 l | 6,40 € |

Weiche, leichte, holz- und kakaowürzige Frucht.
Am Gaumen mittelkräftig. Feinstaubiges Tannin, weicher Charakter.
12 Monate im 3-jährigen Barrique gereift.

Suppen

Schwarzwurzel - Süppchen 6,90 €
mit Apfel - Chutney und geräucherter Entenbrust

Kraftbrühe vom Weideochsen 6,90 €
mit Kräuter - Speck - Knödeln
und knackigen Ackergemüsen

Vorspeisen

Blattsalate der Saison 5,90 €
mit Karotten, Radieschen, geröstetem Weißbrot
und Orangen - Ingwer- Vinaigrette

Vitello Tonnato 9,20 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Mayonnaise,
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

Entenbrust, geräuchert 9,20 €
an marinierten Beluga - Linsen
dazu gegrillter Fenchel und Chili-Mango - Chutney

Hauptgerichte

Maispoularde mit Haselnussschmelze 19,90 €
dazu Kohlrabi, glasierte Möhrchen, Zuckerschoten,
und Süßkartoffel - Stampf

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90 €
mit lauwarmem Speck - Kartoffel - Salat,
marinierten Blattsalaten, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Lammhüfte, im eigenen Saft geschmort 19,90 €
an Limetten - Schwarzwurzel - Ragout
dazu Hagebutten - Kartoffel - Roulade und Sellerie - Stroh

Flanksteak vom Weideochsen 21,90 €
an BBQ - Drillingen,
mit Bauchspeck, Perlzwiebeln
dazu geschwenkte Pimentos und Püree von gegrillten Paprika

Winterkabeljau, in Zitronenbutter geschwenkt 19,90 €
an Rote - Bete - Risotto
dazu Vanille - Wirsing und Schaum

Vegan

Hirsebratling 16,90 €
mit Kale Chips, Karotte
und Cashewkern Creme

Dessert & Eis

Crème brûlée
mit einer Trilogie von der Litschi 7,90 €

Baumkuchen
dazu Brombeere und Schokolade 8,90 €

Lindners Sorbet Variation
mit drei hausgemachten Sorbets und süßem Beiwerk 7,90 €

Sorbets hausgemacht
nach Angebot 2,90 €

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

Käse

Käsespezialitäten
verschiedene ausgesuchte Käsesorten
mit Feigensenf und blauem hausgemachten Traubengelee 8,90 €

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