



# 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 <sup>1</sup> , 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 <sup>6</sup> , 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

Bärlauch Süppchen  
dazu konfierte Mini Rispentomaten  
und Chips von der blauen Kartoffel

6,90 €

### Unsere Weinempfehlung:

Zum Käse, Dessert oder einfach nur so,...

#### **Premières Grives**

Domaine du Tariquet - Frankreich

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

0,1 l 3,30 €

## Suppen

Schaumsüppchen von Apfel und Meerrettich  
mit hausgeräucherter Lachsforelle  
und Brot - Chips 6,90 €

Ochsenschwanz  
Suppe und Ravioli 6,90 €

## Vorspeisen

Blattsalate der Saison  
mit Gurken, Radieschen, Tomaten, geröstetem Weißbrot  
und Vinaigrette vom Frühlingslauch 5,90 €

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

Fourme d'Amber  
Französischer Edelschimmelkäse  
dazu Rote - Beete - Kompott, Kümmel - Karamell  
und mariniertes junger Spinat 9,20 €

## Hauptgerichte

Coq au Vin 19,90 €

Maispoularde in Rotwein  
dazu Fougasse – ein provenzalisches Brot,  
Ratatouille von Schalotten, Zucchini,  
Aubergine und Paprika und Tomatenmarmelade

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90 €

mit lauwarmem Gurken - Kartoffel - Salat,  
marinierten Blattsalaten, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Roulade vom Rinderrücken 19,90 €

an Kartoffel-Baumkuchen  
dazu Radieschen, Erbsenmousse, Karotten  
und Selleriecreme

Steak aus der Hirschkalbskeule 21,90 €

an seiner Bolognese,  
mit Pastinaken - Kartoffel - Bällchen im Kräutermantel  
dazu Porree aus dem Ofen  
und Birnen - Confit

Adlerfisch 19,90 €

an mariniertem Fenchel  
dazu Perlgraupen Risotto, grüne Gurke, Pampelmuse  
und gepuffter Buchweizen

## Vegetarisch

Cannelloni mit Spinatfülle 16,90 €

auf Petersilienpüree  
dazu Nuss - Crumble und Parmesancreme

## Dessert & Eis

Crème brûlée 8,90 €  
Curry - Ananas - Kokos

Rhabarber 8,90 €  
Himbeere - Joghurt - Avocado

Apfel 8,90 €  
Sellerie - Klee - Nuss

Sorbets hausgemacht 2,90 €  
nach Angebot

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

## Käse

Käsespezialität  
Käse in 3 verschiedenen Reifestufen  
Džiugas aus Litauen 12, 24 und 36 Monate gereift 8,90 €  
mit Feigensenf und blauem hausgemachten Traubengelee

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