



# 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 €
Pampelle Tonic Grapefruit trifft Tonic	0,2 l	5,50 €
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

Werenzhainer Spargel &  
Wiener Schnitzel vom Kalb  
dazu geschwenkte Annabelle und Sauce Hollandaise

22,00 €

Unsere Weinempfehlung:

<b>Grüner Silvaner QbA</b>	0,1 l	2,90 €
Castel Peter - Pfalz	0,2 l	5,80 €

In der Nase wie gehobelte Kräuter. Am Gaumen frisch und würzig.  
Perfekt zum Spargel.

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

<b>Premières Grives</b>	0,1 l	3,30 €
-------------------------	-------	--------

Domaine du Tariquet - Frankreich  
Ein edler Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

## 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

<b>Coq au Vin</b>	19,90 €
Maispoularde in Rotwein dazu Fougasse – ein provenzalisches Brot, Ratatouille von Schalotten, Zucchini, Aubergine und Paprika und Tomatenmarmelade	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	18,90 €
mit lauwarmem Gurken - Kartoffel - Salat, marinierten Blattsalaten, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle	
<b>Roulade vom Rinderrücken</b>	19,90 €
an Kartoffel-Baumkuchen dazu Radieschen, Erbsenmousse, Karotten und Selleriecreme	
<b>Steak aus der Hirschkalbskeule</b>	21,90 €
an seiner Bolognese, mit Pastinaken - Kartoffel - Bällchen im Kräutermantel dazu Porree aus dem Ofen und Birnen - Confit	
<b>Adlerfisch</b>	19,90 €
an mariniertem Fenchel dazu Perlgraupen Risotto, grüne Gurke, Pampelmuse und gepuffter Buchweizen	

## Vegetarisch

<b>Cannelloni mit Spinatfülle</b>	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.