



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

Spargelsüppchen
mit Hähnchen - Kräuter - Roulade

6,90 €

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

22,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Grüner Silvaner QbA	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,...

Premières Grives	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

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 Curry - Ananas - Kokos	8,90 €
Rhabarber Himbeere - Joghurt - Avocado	8,90 €
Apfel Sellerie - Klee - Nuss	8,90 €
Sorbets hausgemacht nach Angebot	2,90 €
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	3,90 €

Käse

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

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