



WILLKOMMEN IN DER LINSLERSTUBE

**Wir laden Sie ein,
sich auf unserem historischen Gutshof
im Saarland kulinarisch verwöhnen zu lassen.**

Genießen Sie die Gastlichkeit und entspannte Stunden vor dem Kamin
in der Linslerstube oder unter den wundervollen Kastanien im Biergarten.

Die Speisekarte gilt für Biergarten & Restaurant.

Frisch, regional, saisonal, international und von bester Qualität;
das ist das Motto unseres Küchenchefs.

DIE GESCHICHTE DES LINSLERHOFS

Die Anfänge des Linslerhofs

Die erste urkundliche Erwähnung des Linslerhofs geht zurück auf das Jahr 1154. Überliefert ist ein Schriftstück, das die Schenkung des Linslerhofs durch den Ritter Adalbert und seine Mutter Juttha belegt. Sie übergaben den Hof in den Besitz des Klosters in Fraulautern.

Die Schenkung beinhaltete für die Äbtissinnen die Pflicht, drei Messen in der Kapelle des Linslerhofs lesen zu lassen. Die Messtage wurden bald zu Wallfahrtstagen, an denen die Nonnen von Fraulautern mit ihren Kutschen auf dem Hof vorfuhren. Auch ein Markt wurde eingerichtet, später kam Tanz hinzu. Berichtet wird auch von Reiterspielen, bei denen die Äbtissinnen dem schnellsten Reiter einen Blumenstrauß überreichten.

Besonders gefeiert wurde der Samstag nach Pfingsten, an dem zahlreiche Gäste aus der Grafschaft Saarbrücken und dem Herzogtum Lothringen auf dem Linslerhof begrüßt wurden. In dieser Tradition feiern auch heute noch zahlreiche Reiter und die Fahrer von Pferdewagen den Wallfahrtstag mit einer Pferdesegnung auf dem Linslerhof. Der Samstag nach Pfingsten ist in der Region als Leslertag (nach dem Kurznamen des Linslerhofs „Leseln“) allgemein bekannt.

Die Bedeutung des Namens Linslerhof erklärt sich aus dem Sprachgebrauch seiner Entstehungszeit. Linslerhof und die in der Geschichte gebräuchliche Abkürzung Linsel oder Leseln könnte in unserer Zeit übersetzt lauten: Linden am Wasser oder Land am Sumpf.

Der Linslerhof ab dem 18. Jh

1789 wurde das Kloster Fraulautern aufgelöst und der Linslerhof zunächst verstaatlicht und 1791 öffentlich versteigert. Aus dem Jahr 1821 liegt ein Bericht vor, der eine Hauswirtschaft von 12 Personen auf dem Linslerhof erwähnt. An Viehbestand nennt er 10 Pferde, 17 Rinder sowie eine ungenannte Anzahl an Kleintieren. Der Hof umfasste damals 605 lothringische Tagewerke. Davon waren 210 Äcker, 95 Wiesen und 300 Brachland. Durch eine erneute Versteigerung im Jahre 1824 erwarb Adolphe de Galhau das Anwesen und ergänzte es um mehrere Sandsteingebäude. Mit dem Bau der Eisenbahn 1880 erhielt der Linslerhof eine eigene Bahnstation. 1891 wurde die Straße von Überherrn nach Differten gebaut und der Weg zum Linslerhof beidseitig mit Obstbäumen bepflanzt.



DIE GESCHICHTE DES LINSLERHOFS

Um die Jahrhundertwende ging der Hof durch eine Erbschaft in den Besitz der Familie Boch - Galhau über. Zu dieser Zeit umfasste er 1.500 Morgen Land und ein umfangreiches Wald- und Sumpfgebiet.

Die Kapelle auf dem Linslerhof wird schon 1153 als alte Wallfahrtskapelle beschrieben. Sie wurde 1995 grundlegend renoviert. Der Altar, die Inneneinrichtung sowie die Dachkonstruktion werden Josef und Andreas Guldner aus Bisten zugeschrieben.



Der Neubeginn auf dem Linslerhof

Mitte der 90er Jahre, als die Ställe und das Gutshaus des Hofes leer standen und langsam verfielen, sahen sich Brigitte und Wendelin von Boch - Galhau vor die Wahl gestellt, das Anwesen zu verkaufen oder einen Neubeginn zu starten. Allein für die Landwirtschaft hätte sich die Sanierung der Gebäude nicht gelohnt. Brigitte von Boch - Galhau nahm es in die Hand, den Hof neu zu beleben. Anfang der 90er Jahre wurden die Kuhställe in Boxen für Pensionspferde umgewandelt.

1994 wurde auf dem Hof eine Jagdschule und eine unterirdische Schießanlage eröffnet – eine der modernsten in Europa. Mit der Jagd wurde eine Tradition aufgegriffen, die, so wird erzählt, schon Kaiser Barbarossa vor 800 Jahren in das wild- und fischreiche Bisttal geführt hatte.

Zeitgleich mit der Jagdschule wurden im ehemaligen Gutshof die ersten Zimmer im englischen Landhausstil eingerichtet. Das Hotel stellt seinen Gästen 62 Zimmer, einen wunderschönen Hotelgarten und 3 klimatisierte Seminarräume zur Verfügung.

Der ehemalige Pferdestall wurde im Oktober 1995 zum gemütlichen Restaurant St. Antonius umgebaut. Aus dem benachbarten Hengststall entstand wenig später die Georgstube. Der stilvolle Festsaal St. Hubertus mit seinem herrlichen Rosengarten, der große Festsaal Marstall oder der Biergarten unter den Kastanien runden das gastronomische Angebot ab.

Die landwirtschaftliche Tradition konnte auf dem Linslerhof dank des erfolgreichen und touristischen Konzepts weitergeführt werden. 45 Pferde weiden auf dem Linslerhof, der sich heute über eine Gesamtfläche von 330 Hektar erstreckt.

VORSPEISEN

Flammkuchen frisch aus dem Ofen **Tarte flambée fresh from the oven** **Tarte flambée tout juste sorti du four**

Elsässer Art // Alsatian style // à l'alsacienne **14,90**

mit geräuchertem Lachs und frisch gehacktem Dill // with smoked salmon and freshly chopped dill
au saumon fumé et à l'aneth fraîchement haché **16,50**

Vegetarisch mit mediterranem Gemüse // vegetarian with mediterranean vegetables //
végétarien avec légumes méditerranéens **14,90**

Regionale Empfehlung

Beilagensalat **Leaf salad // Salade verte**

mit Hausdressing // with home-made dressin // au vinaigrette fait maison
7,50

Essig Öl Dressing auf Wunsch // Vinaigrette à l'huile et au vinaigre sur demande
Vinegar oil dressing on request



Gratinierter Ziegenkäse **Gratinated goat's cheese** **Fromage de chèvre gratiné**

an Blattsalat mit Hausdressing, dazu Mango Chutney und Grissini (vegetarisch)
on leaf salad with house dressing served with mango chutney and grissini (vegetarian)
sur salade verte avec vinaigrette maison avec chutney de mangue et gressins (végétarien)
17,90

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe **Cream of potato soup** **Soupe à la crème de pommes de terre**

mit gebratenem Lyoner
with fried Lyoner
avec lyonnaise rôtie
10,50

vegetarisch // vegetarian // végétarien **8,40**

Hummercreme Suppe **Lobster cream soup** **Soupe de crème de homard**

mit Weißweinschaum und Flusskrebse
with white wine foam and crayfish
avec mousse de vin blanc et écrevisses
16,80



Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

HAUPTGANG SALATE

Frischer Blattsalat **Fresh leaf salad // Salade verte fraîche**

mit Hausdressing // with home-made dressing // au vinaigrette fait maison
13,50

Atlantischer Genuss-Salat **Atlantic delight salad // Salade atlantique**

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing begleitet von Kabeljau und Garnelen in Kräutern gegart
Lisdorf leaf salad with house dressing accompanied by cod and prawns cooked in herbs // Salades
vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison accompagnées de cabillaud et de crevettes cuites aux fines herbes
26,90

Caesar Salat **Caesar salad // Salade César**

Romana Salat und Croutons an Parmesandressing dazu gebratene Putenstreifen
Romaine lettuce and croutons with parmesan dressing and roasted turkey strips
Salade romaine et croûtons avec vinaigrette au parmesan accompagnées de lamelles de dinde rôtie
19,50

Lisdorfer Salat **Salad „Lisdorf“ // Salade „Lisdorf“**

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing dazu Bratkartoffeln und Spiegelei vom Geflügelhof Lorson
Lisdorf leaf salad with house dressing served with fried potatoes and fried egg from Lorson poultry
farm // Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison accompagnées de pommes de terre
sautées et d'un œuf au plat de la ferme Lorson
18,50

Alle Salate servieren wir auf Wunsch auch mit Essig Öl Dressing.

All salads are served with vinegar oil dressing on request.

Sur demande, nous servons toutes les salades avec une vinaigrette à l'huile et au vinaigre.

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

HAUPTGÄNGE

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel **Crispy roasted Wiener schnitzel (veal)** **Escalope viennoise original croustillant**

vom Kalb à la Linslerhof, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat
served with french fries and local grown leaf salad
servie avec des frites et une salade d'accompagnement

29,50 (kleine Portion für 23,50)

Veganes Schnitzel // Vegan Schnitzel // Escalope végétalienne

27,90 (kleine Portion für 23,50)

Champignon-Rahmsauce // Mushroom-Rahmsauce
Sauce à la crème aux champignons + 4,50

Linslerhof Signature

Iberico Schweinebäckchen **Iberico pork cheeks // Joues de porc Iberico**

in ihrer Sauce dazu dreierlei Tagliarini und geschmortes Wurzelgemüse
in their sauce served with three kinds of tagliarini and braised root vegetables
dans leur sauce, accompagnés de trois sortes de tagliarini et de légumes-racines braisés

26,50



Saarland ★

Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

HAUPTGÄNGE

Penne all'arrabiata

mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und frischem Basilikum
with cherry tomatoes, garlic, chilli and fresh basil
avec tomates cerises, ail, piment et basilic frais



18,50

extra mit Parmesan (dann vegetarisch)
extra with parmesan (then vegetarian)
extra avec du parmesan (alors végétarien)

+2,90

Linslerhof Klassiker

Rumpsteak vom Angus Rind

Rumpsteak of Angus beef // Rumpsteak de bœuf de race Angus

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse
with homemade herb butter, served with french fries and mediterranean vegetables
avec beurre aux herbes fait maison, accompagné de frites et de légumes méditerranéens

34,50

Pfefferrahmsauce oder Champignonsauce // Pepper cream sauce or mushroom sauce
Sauce crème au poivre ou sauce aux champignons + 4,50



Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

HAUPTGÄNGE

Leichter Genuss aus dem Meer

Kabeljaufilet an Rosmarin-Riesling-Sauce
Cod fillet with rosemary and Riesling sauce
Filet de cabillaud à la sauce au romarin et au riesling

begleitet von Chorizo Risotto und gebackenem Rucola
accompanied by chorizo risotto and baked rocket salad
accompagné de risotto au chorizo et de roquette cuite au four

29,80



Linslerhof Lyonerpfanne
Linslerhof lyoner pan // Poêlée de lyonnaise Linslerhof

mit Speck und kleinem gemischtem Blattsalatsalat an Hausdressing
with bacon and small mixed leaf salad with house dressing
avec lard et petite salade verte mélangée à la vinaigrette maison

17,90

Saarland★

Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

DESSERTS

Eis von Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken **Ice cream // Crème glacée**

veganes Schokoladensorbet, Erdbeere, Vanille, Walnuss, Pistazie, Zitrone, Joghurt
vegan chocolate sorbet, Strawberry, vanilla, walnut, pistachio, lemon, yoghurt
sorbet au chocolat végétalien, fraise, vanille, noix, pistache, citron, yaourt
3,20 pro Kugel

Gemischtes Eis (3 Kugeln) **Mixed ice cream (3 scoops)** **Glace mixte (3 boules)**

8,90

mit extra Sahne
with extra cream
avec crème supplémentaire
1,20

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern **Chocolate tartlet with liquid centre** **Tartelette au chocolat avec cœur liquide**

dazu Vanilleeis (Dauer ca. 15 – 20 Minuten)
with vanilla ice cream (Duration approx. 15 - 20 minutes)
avec glace à la vanille (durée : environ 15 à 20 minutes)
11,90

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

DESSERTS

Hausgemachte Crème brûlée **Homemade crème brûlée** **Crème brûlée maison**

9,80

Marinierte Erdbeeren **Marinated strawberries** **fraises marinées**

mit Vanilleeis und Butterkeks
with vanilla ice cream and butter biscuit
avec glace à la vanille et biscuit au beurre

9,50

Limoncelloschaum **Limoncello foam** **Mousse au limoncello**

auf Schokoladencrumble und Karamellisierten Granatapfel Kernen
on chocolate crumble and caramelised pomegranate seeds
sur crumble au chocolat et pépins de grenade caramélisés

8,90

Käseteller auf Anfrage // Cheese plate on request // Assiette de fromages sur demande



Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

OFFENAUSSCHANK

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“
Cave Vinicole de Hunawihir, Hunawihir

0,1l
6,50

Rosé Sekt

Pinot Rosé Sekt
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,1l
7,00

Champagner

Spécial Réserve Brut Champagne Veuve Pelletier

0,1l
14,00

Weißwein

Weißburgunder „Linslerhof“
Weingut Schmitt-Weber, Perl

0,2l
9,50

Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

9,50

Grauer Burgunder (Bio & Demeter-Wein)
Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen

9,50

Blanc de Blanc Chardonnay
Bouchard Aîné & Fils, Beaune

9,50

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,2l
9,50

Rotwein

Le Grand Chapelain Bordeaux AOC
Domaine Antoine Moveix, St. Emilian

0,2l
9,50

Primitivo Salento IGT „Quota 29“
Cantine Menhir, Minervino di Lecce

9,50

Spätburgunder „Linslerhof“
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

9,50

Coto de Hayas Crianza
Campo de Borja

9,50

WEISSWEINE (0,75l)

Mosel

- Weißburgunder „Linslerhof“**, Weingut Schmitt-Weber, Perl **32,00**
100 % Weißburgunder / trocken
Sattes Bukett von Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen voll und ausgewogen. Köstliche Aromen von reifem Pfirsich und Aprikose runden die feine Säure dieses Weißburgunders ab.
- Auxerrois QbA**, Weingut Schmitt-Weber, Perl **34,00**
100 % Auxerrois / trocken
Die Nase besticht durch Aromen von frischen Birnen, Quitte und Ananas, welche sich auch am Gaumen wiederfinden, unterlegt von einer leicht nussigen Note. Im Abgang sehr ausgewogen mit einer feinen Textur und gut eingebundener Säure.
- Grauer Burgunder QbA**, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **37,00**
100 % Grauburgunder / trocken
Ein sehr ausgewogener und vollmundiger Wein. Seine frischen und komplexen Fruchtaromen erinnern an Ananas, Aprikose, Limette und Melone. Im Abgang kraftvoll mit einem sehr ausgewogenen Säurespiel.
- Riesling QbA**, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid **34,50**
100 % Riesling / trocken
In der Nase köstliche Aromen von Maracuja, Pfirsich und Limette. Am Gaumen saftig und mineralisch. Sehr facettenreicher Riesling, herrlich erfrischend mit kräftiger aber charmanter, saftiger Struktur und viel heller Frucht.

Saar

- Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“**, **34,50**
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf
100 % Riesling / trocken
Die Heimat des Riesling Hochgewächs ist der Ockfener Scharzberg, an den Ufern der Saar. Der individuelle Charakter, der feine Körper und die fruchtige, angenehme und nicht belastende Säure sowie die Fülle seiner Bukettstoffe verleihen diesem Riesling Rasse und Klasse.
- Saar Riesling**, Van Volxem, Wiltingen **44,50**
100 % Riesling / trocken
Intensiver Duft von reifen gelben Früchten wie Aprikosen, Mirabellen, Quitte und Pfirsich, begleitet von feinsten Blütenaromen wie Flieder und intensiv mineralische Noten. Am Gaumen eine frische, lebendige Art und ein cremiges Mundgefühl sowie einer geschmeidigen, seidenen Textur im Abgang.

WEISSWEINE (0,75l)

Pfalz

Riesling „Gutswein“ QbA, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **29,50**

100 % Riesling / trocken

Filigrane Pfirsichnote und Zitrusanklänge. Dieser, auf der Zunge geradezu tänzelnde Wein, besticht durch seine außerordentlich saftige Frucht und einer feinen und zugleich erfrischenden Säure.

Grauer Burgunder Bio & Demeter Wein, Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen **32,50**

100 % Grauer Burgunder / trocken

Fruchtig, trockener Typ. Ausgeglichener Duft nach Ananas und Banane. Intensiver, stoffiger Geschmack mit milder Säure.

Sauvignon blanc „Goldkapsel“ QbA, **38,90**

Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

100 % Sauvignon blanc / trocken

Verführerisch duftende Nase nach Stachelbeere, Kiwi, Litschi, Papaya und Maracuja. Am Gaumen treffen sich die tropischen und exotischen Aromen mit einer schönen, mineralischen Textur und vereinen sich zu einem brillanten und harmonischem Ganzen. Der Sauvignon besticht mit einer fordernden und packenden Präzision und saftigen Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten Haselnüssen.

Ahr

No. 1 QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **37,90**

100 % Spätburgunder (weiß gekeltert) / trocken

Am Gaumen ansprechende Aromatik von roten Früchten, welche einen frischen Eindruck hinterlässt, der zum Abgang hin deutlich cremig wird. Kraft und Säurearmut eines Spätburgunders gepaart mit der Frische, Frucht und Eleganz eines spritzigen, nicht zu trockenen Weissweins.

Piemonte

Roero Arneis DOCG, Giacosa Fratelli, Neive **39,00**

100 % Arneis / trocken

In der Nase zeigt sich der Wein mit einem floral unterlegten, leicht von Kräutern durchsetztem Bukett von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Melone. Am Gaumen ist er ausgewogen und frisch. Langanhaltend zeigen sich die Fruchtaromen gepaart mit einer angenehmen mineralischen Note im Abgang.

WEISSWEINE (0,75l)

Lombardei

Lugana I Frati DOC, Cà dei Frati, Lugana **39,90**
100 % Trebbiano di Lugana / trocken
Noten von reifen Birnen und Aprikosen, die durch feine Kräuter- und Blütendüfte liebreizend und fein flankiert werden. Erfrischend und sehr lebendig.

Languedoc

Blanc de Blanc, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **29,90**
100 % Chardonnay / trocken
In der Nase Aromen von Aprikose und Birne und Haselnuss, unterlegt von der sortentypischen, dezent buttrigen Note. Am Gaumen frisch, mit ansprechender Zitronennote. Ein vollharmonischer, strahlend gehaltvoller Klasse Weißwein.

Elsass

Gewürztraminer Rosenberg AC „Bio“, Domaine Stentz-Buecher, Wettolsheim **38,90**
100 % Gewürztraminer / trocken
Gewürztraminer aus Bio Anbau und langem Feinhefe-Kontakt. In der Nase deutliche Aromatik mit viel Litschi, kandierten Zitrusfrüchten, dezent Waldhonig und Vanilleschote. Am Gaumen kühl und würzig mit wenig Säure, die Frucht ist saftig und spielt ihre kräutrige und würzige Seite dezent aus.

Loire

Sancerre AC „Les Belles Vignes“, Domaine Fournier, Verdigny-en-Sancerre **42,00**
100 % Sauvignon blanc / trocken
Grünliches, blasses Strohgelb, zu Anfang verhalten in den Aromen, mit der Zeit im Glas deutlicher mit klaren Fruchtnoten von Stachelbeeren und feiner Mineralität. Am Gaumen frisch mit einem knackigen Säurerückrat. Sehr harmonisch am Abgang.

Burgund

Petit Chablis AOC „Domaine des Iles“, Gérard Tremblay, Chablis **42,00**
100 % Chardonnay / trocken
Gérard Tremblay ist ein Pionier des modernen Chablis und erzeugt Weine mit floralen Duftnoten von weißen Blumen und Akazien. Dieser Chablis besitzt einen feinen Duft und eine schöne Frucht. Ein typischer, eleganter Chardonnay.

ROSÉWEINE (0,75l)

Mosel

Spätburgunder Rosé QbA, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf 37,00
100 % Spätburgunder / trocken
Seine würzige Nase erinnert an feine Waldfrüchte. Am Gaumen ist er klar, direkt und lebendig frisch, geradlinig mit einer animierenden und sehr saftigen Art. Wohl balanciert und von einem langen Nachhall zeigt er sich auch im Abgang.

Provence

Pleine Nature Méditerranée, biologischer Weinbau 32,50
Grenache, Cinsault / trocken
Lachsfarbende Farbe, ein Bukett mit Noten von weißen Früchten und Johannisbeeren. Am Gaumen geschmeidig und anmutend, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Zart und delikate, mit einer angenehmen Frische im Abgang.

Toscana

Rosato di Toscana IGT (Bio & Demeter Wein), 42,00
Rocca di Montegrossi, Monti in Chianti
Sangiovese, Canaiolo / trocken
Grandioser, streng limitierter Bio Wein vom Nachkommen der berühmten Familie, die den Chianti schuf. Der Wein besticht durch seine Lachs- bis zu korallenroter Farbe. In der Nase entfalten sich faszinierende Aromen, die an frische Erdbeeren und Himbeeren mit Champagner erinnern. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, feinfruchtig und seidig mit einer extremen Eleganz. Sicherlich der Feinste und Eleganteste Rosato Italiens!

ROTWEINE (0,75l)

Ahr

Spätburgunder „Linslerhof“ QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **34,50**

100 % Spätburgunder / trocken

Rubinfarben im Glas und feinwürziges Bouquet in der Nase. Der Spätburgunder überzeugt mit einem komplexen Fruchtaroma, von saftigen, reifen Beeren und einem fleischigem, kräftigem Körper.

Ahr Spätburgunder Private Edition QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **38,90**

100 % Spätburgunder / trocken

Ein sehr eleganter Spätburgunder mit reichhaltigem Bukett von reifen Kirschen und Waldbeeren. Mittlerer Körper mit gut eingebundenen Tanninen und dezenter Säure. Der Abgang ist anhaltend und sehr ausgewogen.

ROTWEINE (0,75l)

Bordeaux

- Le Grand Chapelain, Bordeaux AOC, Domaine Antoine Moueix, Saint-Émilion** **32,50**
Merlot, Cabernet Sauvignon / trocken
In der Nase ein köstlicher Duft von roten Beeren, Kirschen, Schokolade und etwas Vanille. Sein mittlerer Körper und die weichen Tannine sorgen für einen rundum harmonischen Wein mit delikatem Abgang.
- Château Franc Couplet, Bordeaux AOC Supérieur,** **39,90**
Château Franc Couplet, Landerrouat (Entre-Deux-Mers)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / trocken
Dunkle rubinrote Farbe. Am Gaumen rote Fruchtaromen mit Pflaumen- und Kirschmarmelade und Vanillenoten. Ausgewogener, reicher Körper mit raffinierten Tanninen. Ein hochkarätiger Bordeaux Supérieur.
- Château Lafitte, Côtes de Bordeaux AOC, Château Lafitte, Camblanes** **52,90**
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / trocken
Anklänge von Pflaumen, Kirschen und Waldbeeren erfassen die Nase und erschaffen ein fruchtiges Bukett. Am Gaumen hat er trotz seiner Kraft einen weichen und runden Geschmack, der zusammen mit kernigen Tanninen auf der Zunge zergeht. Das Finale wird durch seine Länge noch übertroffen.
- Château La Tonelle Haut Medoc, Cru Bourgeois AOC,** **52,90**
Ein klasse Bordeaux aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Verführerischer Veilchenduft und rote Beeren, sehr vollmundig und elegant. Die Lage La Tonnelle liegt in der gleichnamigen Gemeinde. Auf 25 ha Rebfläche wachsen die Trauben an Rebstöcken, die bis zu 40 Jahre alt sind.
- Château Haut Boutisse Cuvée Origin, Saint Émilion Grand Cru** **59,90**
Schöne Granatfarbe mit violetten Reflexen. Die komplexe Nase präsentiert eine schöne Synergie zwischen den Aromen von Erdbeermarmelade und Rose begleitet von feinen Rauchnoten und getrockneten Feigen. Am Gaumen bietet er eine sehr schöne Balance zwischen Volumen und Frische. Schöne Noten von blondem Tabak sind im Abgang wahrnehmbar.

ROTWEINE (0,75l)

Rhône

Côtes du Rhône Rouge AOC, E. Guigal, Château d'Ampuis, Ampuis 37,50

Syrah, Grenache, Mourvèdre / trocken

Feines, würziges Bukett mit Kirscharomen. Am Gaumen sehr ausgewogen mit einem vollen, dicht strukturierten Körper. Die seidigen, gut eingebundenen Tannine führen in einen langen, sehr eleganten Abgang.

Châteauneuf du Pape Cellier des Princes Reserve, 68,00

Château de Beaucastel, Courthezon

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault / trocken

In der Nase würzige Noten von Kirschen, schwarzen Beeren, Pfeffer und Zimt. Am Gaumen paaren sich Nuancen von Kaffee und geröstetem Brot hinzu. Der Abgang ist vollmundig und reichhaltig mit knackigen Tanninen.

Burgund

Bourgogne Haut-Côtes de Beaune „Les Prieurés“, Bouchard Aîné & Fils, Beaune 59,90

100 % Pinot noir / trocken

Elegante Nase mit Aromen von Früchten in Alkohol, Kirsche und Pflaume.

Ein körperreicher Wein, fleischig, reich, fest und mit guter Säure und Aromen von Kirsche. Langanhaltender Abgang mit geschliffenen Tanninen.

Campo de Borja

Coto de Hayas Crianza, Bodegas Aragonesas 34,50

Grenache & Tempranillo / trocken

In der Nase komplexe Aromen mittlerer Intensität mit würzigen und fruchtigen, reifen Noten. Im Geschmack weich und breit. Ebenso fruchtig mit eingebauten, aromatischen Tanninen der Eiche. Langer Nachgeschmack.

ROTWEINE (0,75l)

Ribera del Duero

Tinto Pesquera Crianza D.O., **49,00**
Bodegas Alejandro Fernández, Pesquera de Duero (Valladolid)
100 % Tempranillo / trocken
Im Bouquet offenbart sich ein komplexes Aromenspiel von Vanille, Mandel, Kirsche, Pflaume und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt der Wein eine potente Aromatik, sehr feinziselierte Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel, fein, lang, filigran und doch muskelbepackt, der enorm lange Nachklang.

Apulien

Primitivo Salento IGT „Quota 29“, Cantine Menhir, Minervino di Lecce **32,90**
100 % Primitivo / trocken
Würziger Duft nach reifen, eingekochten Beeren mit Nuancen von Zwetschge und Amarenakirsche. Am Gaumen entfaltet sich süßliche Frucht mit Noten von Kräutern und Schokolade. Feine Holzaromen, trockene, fast sandige Tannine und eine deutliche Kokosnote enden in einem fruchtigen und langen Abgang.

Toskana

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Le Regge, Greve in Chianti **44,50**
Sangiovese, Merlot, Canaiolo / trocken
Ein Jahr im großen Eichenfass gereift. Ein Wein mit Feinheit. In der Nase Aromen von Kirsche, Bittermandel und Vanille. Am Gaumen die volle Frucht von dunkler Kirsche, Mandel, Kaffee und Vanille. Sehr sanfte und gut eingebundene Tannine. Langer Abgang.

Poggio Ai Ginepri Bolgheri Rosso DOC, **49,00**
Tenuta Argentiera, Castagneto Carducci, Bolgheri
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot / trocken
In der Nase zeigt er Aromen von Waldbeeren die von leicht würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen ist der Wein rund, weich und vollmundig mit einer schön ausgeprägten Fruchtigkeit und einer leichten Süßholznote im Finale.

Vino Nobile di Montepulciano DOC, Avignonesi, Valiano de Montepulciano **58,90**
100 % Sangiovese / trocken
Intensive Aromen von frischen roten Früchten und Unterholz mit einer Andeutung süßer Gewürze. Der Wein reift 12 Monate in Barrique und 6 Monate in größeren Eichenfässern. Diese Reifung gibt ihm einen runden, mittleren Körper mit eleganten, seidigen Tanninen und einen langen Nachhall.

ROTWEINE (0,75l)

Piemont

Barbera d'Alba „Maria Gioana“ Barrique, Giacosa Fratelli Snc, Neive **48,90**

100 % Barbera / trocken

Verführerischer Duft nach Lakritze, Schokolade und dunklen Waldbeeren.

Die einjährige Barrique-Reife verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz mit zarten Holznoten. Am Gaumen ist der Wein reich und geschmeidig.

Der Abgang ist mit den abgerundeten Gerbstoffen, sehr harmonisch.

Barolo „Bricco delle Viole“ DOCG, G.D. Vajra, Barolo **99,00**

100 % Nebbiolo / trocken

Eleganter Barolo, der im großen Holz reift. Duftet nach frischen roten Waldfrüchten und

Kräutern; geschliffene Textur, robuste, gut eingebundene Gerbstoffe, lebendige Säure

und ein feinziseliertes Finale.

Sardinien

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca, Alghero **42,50**

100 % Cannonau / trocken

In der Nase setzen sich saftige Sauerkirsche und Pflaume in Szene und verwöhnen mit feinem Zedernholz und leisen, aber bestimmten mediterranen Noten frischer Kräuter.

Warm und mit einer hervorragenden Struktur zeigt er sich dann am Gaumen und wird von entwickelten Tanninen gestützt.

SCHAUMWEINE (0,75l)

Champagner

Champagner Veuve Pelletier

76,00

Der Veuve Pelletier vom Champagnerhaus Veuve Cliquot ist aus 2 Rebsorten, Chardonnay und Pinot noir, gekeltert. Im Mund ist dieser Champagner kräftig mit einer schönen Lebendigkeit und einer feinen und angenehmen Perlage.

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ Brut ACC, Cave Vinicole de Hunawihr, Hunawihr

35,00

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Auxerrois / trocken

Nach traditioneller Champagner-Methode hergestellt. Feine Noten von Brioche und weißen Blumen spiegeln sich in der Nase wider. Die spritzige Perlage, verbunden mit einer eleganten Säure und vollem Körper, schmeichelt dem Aroma von frischem Obst.

Sekt

„Linslerhof“ Sekt, Bernard Massard Sektkellerei, Trier

28,50

Cuvée / trocken

Fein abgestimmtes „Traditions-Cuvée“, voll spritziger Eleganz. Angenehmer Frucht-Säure-Spiegel und belebende Perlage.

Pinot Rosé Sekt, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

42,50

Pinot noir / trocken

In der Nase filigrane Noten von Erdbeere und Honigmelone. Diese spiegeln sich ebenfalls am Gaumen wieder, gepaart mit Nuancen von Bittermandel und roten Früchten. Eine feine Perlage und eine dezente Säure runden diesen Rosé Sekt ab.

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
Teinacher Gourmet Medium oder Naturell	3,50	7,50

Alkoholfrei

	0,3l	0,5l
Apfelsaft & Apfelsaftschorle	4,00	5,00
Johannisbeerschorle	4,00	5,00
Rabarberschorle	4,00	5,00
Coca-Cola, Cola Zero	4,00	5,00
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	4,00	5,00
Orangina gelb oder rot	0,25l	4,00
Teinacher Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	4,00
Teinacher Genuss Limonade: Mango-Maracuja-Orange, Limette-Minze, Johannisbeer-Holunder	0,33l	4,00
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,30l	4,00

Säfte - fruchtiges von Merziger *Saarland**

	0,3l	0,5l
Orangensaft	4,00	5,50
Johannisbeersaft	4,00	5,50
Rhabarbersaft	4,00	5,50

Heißgetränke



	pro Tasse / Glas
Tasse Kaffee/Hag	3,90
Espresso	3,90
Espresso macchiato	4,20
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Latte macchiato, Milchkaffee	4,50
Tasse Schokolade	4,90
Schokolade mit Rum, Bailey´s oder Amaretto	6,90
Grog	4,50
Glas Tee - Verschiedene Sorten aus dem Teehaus Ronnefeldt	3,90

Wir bieten Ihnen Bio & Fairtrade-Kaffee an.

WEITERE GETRÄNKE

Aperitifs und Süßweine

Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	5,00
Sherry Sandemann medium dry / fino	5cl	6,00
Niepoort Tawny Port	5cl	6,00
Don Pablo Port White	5cl	6,00
Ricard	2cl	4,50
Aperol pur	4cl	4,50
Campari pur	4cl	4,50
Cynar	4cl	5,00
Campari - mit Soda oder Orange	4cl	6,00
Aperol Lemon Spritz (Aperol, Bitter Lemon)		8,50

Schaumwein

Champagner "Veuve Pelletier"	10cl	14,00
Crémant "Linslerhof Cuvée"	10cl	6,50
Kir Crémant (Crème de Cassis, Crémant)		8,00
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Soda)		8,50
Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Soda)		8,50
Lillet Wild Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry)		8,50
Rhabarber Spritz (Sekt, Rhabarbersaft, Soda)		8,50
Linslertraum (Sekt, Aperol, Rhabarbersaft)		8,50

Bier

Bitburger Pils vom Fass (auch als Radler)	0,30l	0,50l
Karlsberg Urpils vom Fass (auch als Radler)	4,20	5,90
Linslerhof „Hofbier“ Hell vom Fass	4,20	5,90
Paulaner Weißbier vom Fass		5,90
Flasche Paulaner dunkles Weizen		5,90
Flasche Paulaner alkoholfreies Weizen		5,90



Alkoholfreies Bier

Flasche Karlsberg alkoholfrei (auch als Radler)	0,33l	4,80
-------------------------------------------------	-------	------



Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.

WEITERE GETRÄNKE

Whisky

	4cl
Jameson	6,00
Tullamore Dew	7,00
Chivas Regal 12 Jahre	10,00
Johnnie Walker Black Label	10,00
Johnnie Walker Red Label	6,00
Jack Daniel´s	6,00

Digestif

	2cl
Remy Martin VSOP	7,50
Hennessy Fin de Cognac	9,50
Asbach Uralt	5,00
Brandy Cardenal Mendoza	9,00
Calvados Père Magliore VSOP	7,50
Grappa Monter	6,50
Grappa Vuisinâr Riserva Nonino	9,50
Grappa Antica Cuvee Nonino	9,50
Grappa Il Moscato Nonino	9,50

munter mit Monter *Saarland** 2cl

Williamsbirnenbrand	5,50
Mirabellenbrand	5,50
Kirschbrand	5,50
Waldhimbeerbrand	5,50
Nussschnaps	5,50
Alter Birnenbrand	6,50
Alter Pflaumenbrand	6,50
Alter Apfelbrand	6,50

MonTERS Liköre *Saarland** 2cl

Mirabelle	5,50
Mispel	5,50
Sauerkirsche	5,50

Liköre

	2cl
Bailey´s Irish Cream	6,00
Sambuca	6,00
Amaretto	6,00
Ouzo 12	6,00

Bitter

	2cl
Ramazzotti	6,00
Fernet Branca	6,00
Averna	6,00
Jägermeister	6,00

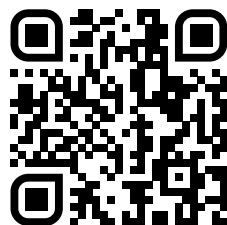
Spirits

	2cl
Linie Aquavit	4,50
Tequila Sierra Gold	4,50
Tequila Sierra Blanco	4,50
	4cl
Bacardi Rum	6,00
Havana Club 3 Jahre	6,00
Wodka Absolut	6,00
Wodka Moskovskaya	6,00
Gordon´s Dry Gin	6,00
Bombay Sapphire Gin	8,00
Ferdinand´s Saar Dry Gin	13,00



Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.

**Wir hoffen Sie haben Ihren Aufenthalt
in der Linslerstube genossen und freuen uns
über eine positive Bewertung auf Google.**



Vielen Dank!