

## Aperitif gefällig....?

Aperitivo in Italien, Tapeo in Spanien, Apéritif in Frankreich oder Apéro in der Schweiz – das scheint zu entspannen....

<b>Sherry</b>	5cl	4,80€
<b>Campari</b>	5cl	4,80€
<b>Martini weiß</b>	5cl	4,80€
<b>Portwein</b>		
rot 10 Jahre Reife im Franz. Eichenfaß	5cl	4,80€
<b>Piccolo Mumm Dry</b>	0,2l	6,50€
<b>Rotkäppchen</b>	0,75l	22,00€
<b>Fulda Seccorie Rosè</b>	0,75l	24,00€
<b>Bouvet Cremant de Loire Brut Excellence</b>	0,75l	42,00€
<b>Mojito</b>		7,50€
<b>Wild Passion Fruit</b>		7,50€
<b>Aperol Sprizz</b>		7,50€
<b>Torres Natureo Blanco 0,0 Promille</b>		
Muscat		
Der vollständig aus Muskateller gekeltert Wein wird vergoren und sorgfältig entalkohollisiert, um das Aroma und Geschmack des Weins zu erhalten. 0,2l		7,00€

Trink solange du trinken kannst, nutze deine Tage,  
ob man auch im Jenseits trinkt ist eine offene Frage.

## Vorspeise

---

Hausgemachtes Schmalz – Olivenöl - Butter – Kümmelbrot	3,80€
Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	5,80€
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel	6,80€
Fingerfood „Drei Linden“ Frühlingsröllchen mit Mini – Böff, dazu Chili-, Soja- - und Ingwersauce	Klein 6,80€ /Groß 12,00€
Vitello tonnato „ Drei Linden Style“ Ein klassisches Gericht aus dem Piemont (Italien) ist sehr dünn geschnittener rosa Kalbsbraten mit Thunfischsauce. Dabei handelt es sich um eine sehr wohlschmeckende Vorspeise.	
Salatbukett und Weißbrot	12,80€
Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette gehobeltem Parmesan, Champignons	14,80€
Tatar vom Rhöner Weiderind	150g 13,80€
Zwibbelsplotz	4,80€
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	12,80€
Henning`s Antipasti Teller Geräucherter Schinken, hausgemachte Salami, mediterranes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Ciabatta	13,80€
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten	14,80€

## Salate

---

Bunter Salat „Drei Linden Style“  
mit hausgemachtem French Dressing, Parmesan und Croûtons 13,80€

Bunter Blattsalat  
mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte  
mit Balsamico Dressing und Parmesan, dazu servieren wir:

**Zarte Hähnchenbrustfilet / Ratatouille** 15,80€

**Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce** 26,80€

**Rhöner Bachforellenfilet**  
aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Kräuterbutter 23,80€

## Geflügel

---

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons,  
Herzoginkartoffeln und Salate der Saison 16,80€

Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce, 16,80€  
knackigem Wok-Gemüse, Teriyakinudeln und handgerollter Frühlingsrolle

## Landschwein

---

Hausgemachte Sülze vom Rhöner Landschwein  
mit Essig - Öl - Vinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln 13,80€

„Himmel & Erd“ Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln,  
hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfelmus & glasierten Apfelspalten 14,80€

Gebackener Leberkäse mit Schmorzwiebeln,  
Spiegelei, Bratkartoffeln und Salate der Saison 14,80€

Knusprig gebratene Leber vom Landschwein mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	15,80€
Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, glasierten Apfelspalten, hausgemachtes Kartoffelpüree und Salate der Saison	16,80€
“Hennings Böffstöck“ mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	9,80€
“Hennings Böffstöck“ *Deluxe –Ei* mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	10,80€
“Hennings Böffstöck“ mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	12,80€
“Hennings Böffstöck“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes und Salate der Saison	15,80€
“Hennings Böffstöck“ *Deluxe* mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei und Salate der Saison	16,80€
Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	15,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce, Pommes frites und Salate der Saison	15,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salate der Saison	17,80€
Pfefferschnitzel mit bunter Pfeffersauce Krokette und Salate der Saison	18,80€
Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons, dazu Pommes frites und Salate der Saison	18,80€
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein, mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	18,80€
Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochschinken, und Käse gratiniert, Pommes frites und Salate der Saison	18,80€

Hausgemachte Tagliatelle Bolognese klassische Bolognese vom Schwein und Rind , Wurzelgemüse und Parmesan	15,80€
Holzfällersteak auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	18,80€
Schweinefilet vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste mit Champignons à la Crème, dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salate der Saison	19,80€

## Weiderind

---

Tatar vom Rhöner Weiderind „ <b>Klassik</b> “ mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	200g 15,80€
Portion Tatar „ <b>Mediterran</b> “ vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto, Kapern, Parmesan und Baguette	200g 16,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit <b>Zwiebeln</b> , Bratkartoffeln und Salate der Saison	26,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit <b>bunter Pfeffersauce</b> Pommes und Salate der Saison	26,80€
Rumpsteak <b>Steinpilzkruste</b> vom Rhöner Weiderind mit Portweinsauce, Bohnenragout und Kartoffelkrapfen	29,80€
Rumpsteakstreifen „ <b>Asia - Style</b> “ Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln, knuspriger Frühlingsrolle und Curry-Mangoschaum	28,80€

## Fisch

---

Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in  
Wüstensachsen  
mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salate der Saison 23,80€

## Vegetarische Gerichte

---

Knackiges Wok – Gemüse  
mit Soja-Nudeln und knuspriger handgerollte Frühlingsrolle 14,80€  
Mediterraner Tofuriegel „Vegan“  
im Auberginenmantel mit Ratatouille und Kichererbsen – Praline 14,80€

## Kleine Gerichte

---

Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Brot 3,80€  
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei  
mit Pommes oder Kartoffelsalat 7,80€  
Currywurst „Drei Linden“  
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Currysauce  
und Purple Curry verfeinert, Pommes frites 8,80€  
Flammkuchen „Drei Linden“  
mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfeln und Crème fraîche 10,80€  
Flammkuchen „Provenzalisch“ mit mediterranem Gemüse und Parmesan 12,80€  
Henning`s Vesperteller  
mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot 10,80€  
Strammer Max – Kümmelbrot  
mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken,  
und 2 Spiegeleiern, in Butter gebraten 10,80€  
Schweizer Wurstsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette, Kümmelbrot und Butter 7,80€  
Schwartemagenbrot 7,80€

## Für die Heranwachsenden

---

Port. Pommes (Rot-Weiß)	4,80€
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	6,80€
Chicken Chips mit Pommes	7,80€
Drei kleine Mini Böff mit Bratensauce und hausgemachten Kartoffelpüree	7,80€
Kinderschnitzel mit Bratensauce und Pommes	7,80€

Für Allergiker halten wir eine extra Karte mit detaillierten Informationen über Allergene und Zusatzstoffe in unserem Speisen- und Getränkeangebot bereit oder fragen Sie das Personal.

## Biere

---

Hochstift Pils vom Fass	0,3l	3,00€
Hochstift Pils vom Fass	0,4l	4,00€
Radler	0,4l	4,00€
Pilgerstoff vom Fass	0,3l	3,20€
Pilgerstoff vom Fass	0,5l	4,50€
Malzbier	0,33l	3,00€
Hochstift Drive alkoholfrei	0,33l	3,00€
Will Hefeweizen hell	0,5l	4,50€
Will Kristallweizen	0,5l	4,50€
Will Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,20€

## Softgetränke

---

Fanta, Zitronenlimonade	0,2	2,50€
Fanta, Zitronenlimonade	0,3l / 0,4l	3,50€/4,50€
Coca Cola	0,3l / 0,4l	3,50€/4,50€
Coca Cola Zero	0,33l	3,80€
Spezi	0,3l / 0,4l	3,50 € /4,50€
Apfelsaft	0,2l	3,00€
Apfelsaft - Schorle	0,3l / 0,4l	3,50 € /4,50€
Flasche Förstina Sprudel		
Spritzig, Medium, Still	0,25l	2,50€
Flasche Förstina Sprudel	0,75l	5,20€
Orangensaft 100 % Frucht	0,2l	3,00€
Johannisbeersaft	0,2l	3,00€
Johannisbeersaftschorle	0,3l / 0,4l	3,50/4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00€

## Cocktails

---



Asbach Hut		4,80€
Bacardi Orange / Cola		4,80€
Wodka Orange		4,80€
Jack Daniels, Cola		4,80€

## Digestif

---

Schlitzer Doppelkorn	2 cl	2,70€
Schlitzer Kümmel	2 cl	2,70€
Wodka	2 cl	2,70€
Obstler	2 cl	2,70€
Williams-Birne	2 cl	2,70€
Jägermeister	2 cl	2,70€
Fernet Branca	2 cl	2,70€
Aha Excelsior	2 cl	2,70€
3-Richter-Bitter	2 cl	2,70€
Underberg	2 cl	2,70€
Eierlikör	2 cl	2,70€
Asbach Uralt	2 cl	2,70€
Baileys	2 cl	3,00€
Linie Aquavit	2 cl	3,00€
Ramazotti	2 cl	3,00€
Käfer Himbeergeist	2 cl	3,50€
Alte Marille Thomas Prinz	2 cl	3,50€
Alte Haselnuss Thomas Prinz	2.cl	3,50€
Gin Tonic		
Burgen Gin Distillers Cut 42% 4cl		
Thomas Henry Tonic Water	0.2l	8,50€

## Whisky

---

Schlitzer Single Malt Whisky Classic 43%

Malzig, fruchtig 2 cl 4,80€

mit kräftigen Vanille-u. Karamellnoten

## Weißweine

---

Weißweinschorle 0,2l 4,50€

### Franken

Müller-Thurgau halbtrocken

Hammelburger 0,2l 5,80€

würzig, gehaltvoll, ehemals Fuldischer Besitztum, klassisch

Müller-Thurgau trocken

Franken Volkacher Kirchberg

Weingut Dorsch-Römmelt 0,2l 5,80€

Feine abgestimmte Frucht, füllig, cremig

Silvaner trocken

Castell - Castell,

Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,2l 5,80€

Erfrischend, spritzig, leicht mit feiner Frucht

### Rheinhessen

Müller-Thurgau lieblich

Dr. Hinkel Gutsabfüllung 0,2l 5,80€

Müller - Thurgau – lieblich

harmonische Fruchtnoten, milde Säure, süffig

## Fuldaer Spätlesereiter

Johannisberger Riesling Spätlese trocken 0,2l 7,50€

reiches Bukett nach Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen und Apfel  
0,75l 25,00€

## Landgraf Prinz von Hessen

Riesling trocken 0,2l 6,50€

Weingut Prinz von Hessen 0,75l 22,00€

Trocken, erfrischend, gute Balance und fruchtige Noten

## Pfalz

### Portugieser Weißherbst halbtrocken

Herxheimer Kobnert, vollmundig, frisch 0,2l 5,80€

### Grauburgunder QbA trocken

#### Weingut Eugen Müller

säurearm, opulent, frisch, fruchtig, weich 0,2l 5,80€

1.0l 28,00€

### Weißburgunder

Trocken, säurearm, frisch fruchtig 0,2l 5,80€

## Mosel

### Riesling feinherb

Weingut Thanisch 0,2l 5,80€

reifer Zitrusfrucht, angenehme Säure, saftig

## Die Zwei

Weissburgunder & Chardonnay trocken 0,2l 6,50€

Dieses Cuvée aus zarten Weissburgunder und 0,75l 19,90€

kräftigem Chardonnay ist schlicht genial! Feiner Duft von Birne und Mango.

Am Gaumen ein Aroma von Limette und Honigmelone

## Weißwein Alkoholfrei

Torres Natureo Blanco Alkoholfrei Muscat

Der vollständig aus Muskateller gekeltert Wein wird vergoren und sorgfältig entalkohollisiert, um das Aroma und den Geschmack des Weins zu erhalten.

0,2l 7,00€

## Apfelwein

---

Apfelwein 0,25l 2,50€

Apfelwein 0,5l 4,50€

## Rotwein

---

Pfalz

Dornfelder halbtrocken

Edenkoben 0,2l 5,80€

Dornfelder QbA lieblich

Vier Jahreszeiten Winzer e.G. 0,2l 5,80€

samtig, fein fruchtig

Frankreich

Les Rivages trocken 0,2l 5,80€

aromatisch, körperreich, tiefes Purpurrot, sanfte Tannine

Merlot / Tannat trocken 0,2l 5,80€

Rive Haute, Weingut Plaimont

Aromen von Schwarzen Beeren, erfrischend, ausgewogen

Italien

Primitivo Linteo Appassimento Rotwein, trocken, Apulien, Italien, Jahrgang 2021

Feinwürziger Duft nach Backpflaumen und reifen Himbeeren, Akzente exotischer

Früchte, 6 Monate im Barrique gereift, intensive Farbe, eingebundene Tannine,

fruchtiger Abgang.

0,2l 7,00€

## Heißegetränke

---

Tasse Heimbs Kaffee	2,50€
Kännchen Heimbs Kaffee	4,50€
Espresso –italienisch-	2,40€
Espresso Macchiato	2,80€
Doppio Espresso	4,50€
ESPRESSO - Drei Linden	
Espresso mit Vanilleeis	4,00€
Cappuccino -	3,20€
Moccacino	3,20€
Latte Macchiato	3,50€
Latte Macchiato mit Baileys	6,50€
Glas Tee	
Nach Wahl	2,50€
Heiße Schokolade	3,20€
Heißer Apfelwein	2,80€
Heißer O-Saft	3,50€
Bio Glühwein	
(Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg)	4,50€
Grog mit 4 cl Rum	5,00€
Glüh – Gin	
(Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg)	5,90€