



Lindenfels

Restaurant

Menu

Di.-Sa. bis 23 Uhr

So. bis 21 Uhr

Menu

Bruschetta Variationen ♪..... 7,20
mit Oliventapenade, Tomatenwürfel, Ziegenfrischkäse
und Birnen-Feigen-Chutney

Würzfleisch vom Kalb 4,60
mit würzigem Käse gratiert, dazu knuspriger Toast

Tagessuppe 3,90
mit Baguette

Karotten-Kürbis-Ingwer-Suppe ♪ 5,90
mit Kokosmilch und Baguette

Salat „Lindenfels“ ♪..... 5,90
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gemüse, Basilikum
und Korianderblättern

mit eingelegtem Schafskäse 8,90
getrockneten Tomaten und Balsamico-Vinaigrette

mit gebratenen Rinderstreifen 10,90
und Parmesandressing

mit gegrillter Lachstranche 10,90
und Curry-Orangen-Dressing

Avocado-Mango-Salat 10,90
mit Rucola , Büffelmozzarella, frischer Blattpetersilie,
gerösteten Mandeln und Wasabi-Honig-Dressing

♪ ... auf Wunsch vegan

Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation

Menu

Tagliatelle mit Büffelmozzarella 9,90
und getrockneten Tomaten, Basilikumpesto

Tagliatelle mit Lachswürfeln 13,50
in fruchtiger Tomatensauce, Kapern und Jalapenos

Tagliatelle mit Kalbsgeschnetzeltem 14,50
nach „Züricher Art“ und Parmesan

Burger „Lindenfels“– Rindfleisch 100% 7,90
Beef-Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Rotweinschalotten, Salsa
als Cheeseburger 8,40

Burger „Plagwitz“ – gebackener Schafskäse 7,50
Salat, gegrilltes Gemüse, Birnen-Feigen-Chutney
als veganer Burger ↗ 7,90

Wiener Schnitzel 16,50
vom Kalb

Le Steak frites 16,50
250 g Entrecote mit Tomaten-Thymianbutter, Dijon-Senf

Beilagen oder solo

Steakhouse-Fries ↗ 2,90
mit hausgemachtem Ketchup und Mayonaise

Kartoffelecken ↗ 3,90
mit Sour Cream

Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat ↗ 3,90

↗ ... auf Wunsch vegan

Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation

Menu

Karl-Heine-Special pro Person: 18,90
(ab 4 Personen, 2 Tage Vorbestellung)

Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Kapern, Zwiebeln und mediterranem Dressing,
dazu Ciabatta

Auf dem Tisch eingesetzt:

Bardiertes Sauenfilet und gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-
champignons und Wurzelgemüse, dazu Semmelknödel und
Rosmarinkartoffeln

Quartiermeister Bio-Bier, 0,5l frisch gezapft

Dessert & Cake

Mango Panna Cotta 4,90
mit frischem Obstsalat und Minze

Kugel Eis mit Sahnetupfer 1,50
Schoko, Vanille, Erdbeere

Himbeersorbet ♪ 1,80
mit Sahnetupfer

Kuchen 2,50
nach Angebot, in der Auslage

Portion Sahne 0,40

♪ ... auf Wunsch vegan

Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation

Drinks

Coffee & Co

Kaffee		2,10
Kaffee groß		2,80
Cappuccino		2,60
Espresso		1,80
Espresso doppio		2,60
Espresso Macchiato		2,20
Latte Macchiato		2,80
Latte Macchiato doppio		3,80
Milchkaffee		2,80
Im Nu Getreide-Milchkaffee		3,20
Spicy Black Chai Latte		3,20
Tasse Tee		2,60
Früchte Natur, Fenchel, Darjeeling, Kamille, Earl Grey, Rooibos Vanille, Grün, Spicy Black Chai, Pfefferminze, Kräutergarten, Hagebutte mit Hibiscus		
Rosmarin-Ingwer-Limette	0,4	3,40
Aufguß mit Ingwer Sirup		
Frisch gepresste Zitrone	0,4	2,80
Aufguß		
Frische Pfefferminze	0,4	2,80
Aufguß		
Heiße italienische Schokolade klein		2,20
Heiße italienische Schokolade groß		3,20
Glas Milch		1,50
heiß oder kalt		
Aufpreis		0,30
Hafermilch, Schlagsahne		

Fruity, Juicy & Poppy

Ginger Ale 0,4 3,50
mit frischer Minze

Beerenmilchshake 0,2 4,30
hausgemacht

Heißer Birnensaft 0,2 3,40
mit Ingwer

Heißer Pflaumensaft 0,2 3,40
mit Zimt

Saft / Nektar / Schorle 0,2 / 0,4 2,20 / 3,40
von Bauer
Apfel naturtrüb, Banane, Birne, Johannisbeer, Mango,
Orange, Rhabarber, Sauerkirsch naturtrüb

Pepsi 0,2 / 0,4 1,90 / 3,40
Cola, Cola light

Schweppes 0,2 / 0,4 1,90 / 3,40
Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry

Schweppes 0,2 2,20
Dry Tonic, Ginger B

Fritz Limonade 0,33 2,80
Orange, Zitrone

Club Mate 0,33 2,80

Lipz Schorle 0,33 2,80
Rhabarber, Schwarze Johannisbeere

Wasser 0,2 / 0,4 / 0,75 1,80 / 2,90 / 4,90
Bad Liebenwerda, classic, naturell

Beer

Draft

Astra Urtyp	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
König Pilsener	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
Quartiermeister Bio-Bier	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
Radler / Diesel	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90

Bottle

Hirschlein Zwickelbier	0,33	2,80
Hirschlein Apfel (Radler)	0,33	2,80
Astra Rotlicht	0,33	2,80
Augustiner Helles	0,5	3,90
Nerchauer Bio-Schwarzbier	0,5	3,90
Benediktiner Weizen, hell	0,5	3,90
Benediktiner Weizen, dunkel	0,5	3,90
Benediktiner Weizen, alkoholfrei	0,5	3,90
König Pilsener, alkoholfrei	0,33	2,80

Wine

White

Hauswein

Cantine Sacchetto 0,2 3,90
Pinot Grigio I.G.T., trocken
Italien

Schneekloth & Söhne 0,2 3,90
Bacchus Qualitätswein, lieblich
Nahe

Winzer Krems 0,2 3,90
Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken
Österreich

Mount Fishtail Konrad & Co 0,2 / 0,75 5,90 / 19,50
Sauvignon Blanc, trocken
Neuseeland

Weingut Bernard Pawis 0,2 / 0,75 5,90 / 19,50
Weißburgunder Qualitätswein, trocken
Saale-Unstrut

Weißweinschorle 0,2 3,50
vom Hauswein

Rosé

Weingut Hammel & Cie 0,2 / 1,0 4,50 / 15,50
Sophie Helene Rosecuvéé QbA, trocken
Pfalz

Wine

Red

Hauswein

Cantine Sacchetto 0,2 3,90
Merlot I.G.T., trocken
Italien

Weingut Villa JL 0,2 3,90
Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken
Pfalz

Winzer Krems 0,2 3,90
Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken
Österreich

Tenuta del Poggio Sensi 0,2 / 0,75 4,90 / 19,50
Chianti D.O.C.G., trocken
Italien

Hatari 0,2 / 0,75 4,90 / 19,50
Shiraz, trocken
Südafrika

Rotweinschorle 0,2 3,50
vom Hauswein

Zum Wein

Kalamata-Oliven 2,60

Eingelegter Schafskäse 3,40
mit frischem Basilikum, Thymian und Rosmarin

Cyder & Zider

Savanna Dry	0,33	3,50
Zider	0,5	3,90

Sparkling

Sekt

Bernard Massard	0,1 / 0,75	2,90 / 18,90
Blanc de Blancs, trocken		

Prosecco

Prosecco Spumante	0,1 / 0,75	3,50 / 23,00
Superiore DOC, trocken		

Aperitive & Vermouth

Pernod	4cl	2,90
Pernod	4cl	3,40
Classic, Orangensaft, Bitter-Lemon, Cola		
Rock Shandy	0,33	4,90
Zitronenlimonade, Soda, Angostura Bitter, Zitronenscheibe		
Lillet Vive	0,33	5,90
Lillet Blanc, Schweppes Tonic, Erdbeere, Gurkenscheibe, Minze		
Lillet Berry	0,33	5,90
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren		

Liquor

4cl

Echter Leipziger Allasch 38%	3,80
Leipziger Kräuter Wilhelm 30%	3,80
Kahlua 20%	3,80
KR 23 40%	4,50
Ginger Cat 30%	4,50

Brand & Korn

4cl

Arquebuse 50%	3,80
Fischer & Bunge Brotschnaps 44%	3,80
Klosterkorn 1998 38%	5,90
Nelches Birne 40%	4,50

Vodka

4cl

Partisan	4,00
Absolut	4,20
Grasovka	4,20

Gin

4cl

Beefeater	3,80
Plymouth	4,10
Long Horn	4,50
Elephant London Dry Gin	8,50

Rum

4cl

CUATE 4Y	4,00
Havana Club 3Y	3,50
Havana Club 7Y	5,50

Whisky

4cl

Ballantine's Finest	4,00
Four Roses Borbon	4,50
Jameson	4,80
Chivas Regal 12Y	6,90
Glenfiddich Special Reserve 12Y	7,10

Longdrinks & Cocktails 4cl

Gin Tonic

Gin, Schweppes Tonic, Zitrone

Beefeater	5,50
Plymouth	5,90
Long Horn	6,20
Elephant London Dry Gin	10,90

Polnische Hochzeit

Grasovka, Apfelsaft, Limette

Moscow Mule

Absolut Vodka, Schweppes Ginger Ale, Gurke, Limette

Cuba Libre

Havana Club 3Y, Cola, Limette

Longdrinks & Cocktails 4cl

Mojito 6,80

Havana Club 3Y, Limettensaft, Rohrzucker,
Minze, Soda

Wild Julep 7,20

Kahlúa, Four Roses Bourbon, Minze, Soda

Vesper 7,50

Beefeater, Absolut Vodka, Lillet Blanc,
Zitronenzeste

Alkoholfrei 0,4l

Karl 3,40

Schweppes Ginger Ale, Lime Juice, Rohrzucker,
Limette

Heine 3,40

Apfelsaft, Orangensaft, Mangosaft und Sauerkirschsaft

Mo. Ruhetag
Di.-Fr. 17-24 Uhr
Sa. 15-24 Uhr
So. 15-22 Uhr

Restaurant Lindenfels
Karl-Heine-Strasse 50, 04229 Leipzig
lindenfels@schaubuehne.com
www.schaubuehne.com
(0341) 46 48 216