



Linslerhof
Idylle erleben auf dem historischen Gut

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 Pferdekutschen 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 & SUPPEN

Flammkuchen „Elsässer Art“

Tarte flambée // Tarte flambée

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln // a kind of French pizza from Alsace
made from a very thin layer of pastry topped with sour cream, diced bacon and onions //
à la crème fraîche, lardons et oignons

9,80

Regionale Empfehlung

Lisdorfer Blattsalate

Local grown leaf salads // Salades vertes

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

4,50 €



Kürbiscremesuppe

Cream of pumpkin soup // Crème de potiron

mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl //
with pumpkin seeds and Styrian pumpkin oil //
aux ses graines et ses huile

7,50

Wachtelbrüste

Quail breast // Poitrine

gebraten in Kräutern und Knoblauch, auf lauwarmem Linsensalat und Baby-Leaf-Salaten //
roasted with herbs and garlic, served on lukewarm lentil salad and baby leaf salad //
de caille rôti, salade de lentilles tiède et salade de jeunes pousses

16,80

HAUPTGÄNGE

Barbarie-Entenbrust

Barbarie duck breast // Poitrine d'oie Barbarie

mit Orangenjus, dazu Kartoffelkuchen und geschmorter Chinakohl //
with orange sauce, accompanied by potato cake and braised Chinese cabbage //
au sauce à l'orange, galette de pomme de terre et chou chinois braisé

25,90

Linslerhof Klassiker

Rumpsteak vom Angus Rind

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

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Marktgemüse //
with home-made herb butter, French Fries and market vegetables //

Beurre aux fines herbes, Pommes frites et légumes

27,50 €



Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel

Crispy roasted Wiener schnitzel (veal) //

Escalope viennoise original croustillant

vom Kalb à la Linslerhof, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat //

served with roasted potatoes and local grown leaf salad //

pommes de terre rôties et salades vertes

24,50



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.

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

Lisdorfer Blattsalate

Local grown leaf salads // Salades vertes

mit Hausdressing // with home-made dressing // au vinaigrette fait maison **8,90**
mit extra Bratkartoffeln und Spiegelei // with extra roasted potatoes and pan-fried egg //
en plus pommes de terre rôties et œuf sur le plat **13,50**
mit extra Putenbruststreifen // with extra roasted stripes of turkey breast //
en plus lanières de suprême de dinde **14,50**

Leichter Genuss aus dem Meer

Gebratenes Doradenfilet

Pan-fried fillet of gilthead seabream // Filet de daurade poêlé

an Prosecco-Sauce, serviert mit Risotto und karamellisiertem Blumenkohl //
with prosecco sauce, served with risotto and caramelized cauliflower //
à la sauce prosecco, risotto et chou-fleur caramélisé
22,80 €



Gebratene Gnocchi-Kissen

Roasted gnocchi dumplings // Gnocchi rôtis

mit sautiertem Grünkohl (Vegetarisch) // with pan-fried green cabbage // à la chou frisé sauté
18,90

Geschmorter Kürbis

Braised pumpkin // Potiron braisé

mit fruchtiger Currysauce frittiertem Rucola und Rosmarinkartoffeln (Vegan) //
with fruity curry sauce, deep-fried rocket salad and potatoes flavored with rosemary //
au sauce curry, roquette frite et pomme de terre au romarin
21,00

DESSERTS

Eis von der Eismanufaktur Charlotte in Tholey

Ice cream // Crème glacée

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Cassis, Zitrone, Maracuja, Himbeer-Quark,
Sahne-Kirsch, Pistazie, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt, Erdnuss (vegan) //

from the ice cream manufacture Charlotte in Tholey

Vanilla, chocolate, strawberry, black currant, lemon, passion fruit, raspberry-curd,
cream-cherry, pistachio, hazelnut, stracciatella, yogurt, peanut (vegan) //

de fabrication de glacées Charlotte dans Tholey

Vanille, chocolat, fraise, cassis, citron, fruit de la passion, framboise-fromage blanc,
crème-cerise, pistache, noisette, stracciatella, yaourt, cacahuète (végétalien)

1,80

Apfelstrudel

Apple strudel // Strudel aux pommes

mit Vanillesauce // with vanilla sauce // à la sauce vanille
10,80

Joghurt-Walnuss-Törtchen

Yoghurt-walnut tartlet // Tartelette au yaourt et aux noix

mit Quittenragout und frischer Minze //
with quince ragout and fresh mint // accompagné de ragoût de coing et menthe fraîche
12,50

Käseteller

Cheese plate // Variation de fromages

mit Manchego, Bresse bleu, le Rustique, Ziegenkäse, Feigensenf, Brot und Butter //
with Manchego, Bresse bleu, le-Rustique and goat cheese accompanied by fig mustard, bread and butter //
Manchego, Bresse bleu, le-Rustique, fromage de chèvre à la moutarde de figue, pain et beurre
14,90



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.

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.

OFFENAUSSCHANK

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ 0,1l
Cave Vinicole de Hunawihr, Hunawihr 5,50

Rosé Sekt

Pinot Rosé Sekt 0,1l
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf 6,50

Weißwein

Weißburgunder „Linslerhof“ 0,2l
Weingut Schmitt-Weber, Perl 7,50

Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“ 7,50
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

Grauer Burgunder QbA 8,00
Weingut Hilz, Dirmstein

Chardonnay 7,00
Bouchard Aîné & Fils, Beaune

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA 0,2l
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf 8,00

Rotwein

Aimery Cabernet-Sauvignon 0,2l
Maîtres Vignerons Nobles Vignes, Sieur d'Arques 7,00

Primitivo Salento IGT „Quota 29“ 7,50
Cantine Menhir, Minervino di Lecce

Spätburgunder „Linslerhof“ 8,00
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

Puerta Vieja Crianza 8,50
Bodegas Riojanas, S.A.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEISSWEINE (0,75l)

Mosel

2019 Weißburgunder „Linslerhof“, Weingut Schmitt-Weber, Perl 29,50
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.

2018/19 Auxerrois QbA, Weingut Schmitt-Weber, Perl 27,00
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.

2019 Grauer Burgunder QbA, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf 32,00
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.

2018/20 Riesling QbA, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid 29,00
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

2020 Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“, 28,00
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.

2019 Saar Riesling, Van Volxem, Wiltingen 38,00
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.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEISSWEINE (0,75l)

Pfalz

2019 Riesling „Gutswein“ QbA, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **25,00**

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.

2020 Grauer Burgunder QbA, Weingut Hiltz, Dirmstein **28,00**

100 % Grauer Burgunder / trocken

In der Nase Pfirsich und Honigaromen. Dazu kommen am Gaumen leichte Nuancen vom Apfel. Ein extraktreicher und sehr körperbetonter Wein. Bedingt durch seine geringe Säure, besitzt er eine angenehme Frische. Im Abgang sehr ausgewogen mit einem zarten Schmelz.

2018/19 Sauvignon blanc „Goldkapsel“ QbA, **35,00**

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

2018 No. 1 QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **32,00**

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

2019 Roero Arneis DOCG, Giacosa Fratelli, Neive **34,00**

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.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEISSWEINE (0,75l)

Lombardei

2020 Lugana I Frati DOC, Cà dei Frati, Lugana **36,00**

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

2019 Chardonnay, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **25,00**

100 % Chardonnay / trocken

In der Nase Aromen von Aprikose und Birne und Haselnuss, unterlegt von der sortentypischen, dezent buttrige Note. Am Gaumen frisch, mit ansprechender Zitronennote. Ein vollharmonischer, strahlend gehaltvoller Klasse Weißwein.

Elsass

2015 Riesling Tradition AC „Bio“, Domaine Stentz-Buecher, Wettolsheim **28,00**

100 % Riesling / trocken

Riesling aus Bio Anbau. Noble Stilistik vom Kalkboden, verknüpft Weichheit und Mineralik schon im Aroma. Am Gaumen Aromen von Trockenfrüchten und Zitruszesten. Der Abgang besitzt Finesse und Länge.

2016 Gewürztraminer Rosenberg AC „Bio“, Domaine Stentz-Buecher, Wettolsheim **34,00**

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

2017 Sancerre AC „Les Belles Vignes“, Domaine Fournier, Verdigny-en-Sancerre **38,00**

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

2018 Petit Chablis AOC „Domaine des Iles“, Gérard Tremblay, Chablis **36,00**

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.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

ROSÉWEINE (0,75l)

Mosel

2020 Spätburgunder Rosé QbA, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **30,00**
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

2018/19 Côtes de Provence „Comte du Puget“, Château du Puget, Puget-Ville **28,00**
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 delikat, mit einer angenehmen Frische im Abgang.

Toskana

2018 Rosato di Toscana IGT (Bio & Demeter Wein), **38,00**
Rocca di Montegrossi, Monti in Chianti
Sangiovese, Canaiolo / trocken
Grandioser, streng limitierter Bio Wein vom Nachkomme 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)

Pfalz

2018 Cuvée Simsalabim QbA, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **30,00**
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder, Regent / trocken
Der Wein zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit schönen Aromen von Johannisbeeren, Cassis, Kirschen, Heidelbeeren, Kakao, Nelken, Speck, Minze, Marzipan und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, dichte Frucht, zarte Würze, samtig weich, elegant, viel Charme und ein langer Nachhall.

2016 No Name QbA, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **36,00**
Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent / trocken
Die Nase zeigt einerseits fruchtige Aromen von Kirschen, Cassis und Heidelbeeren, andererseits gesellt sich dank des Barrique-Ausbaus ein wenig Rauch, Vanille und Pfeffer dazu. Am Gaumen fleischig, saftig, viel samtiges Tannin, feinwürzig, dichte Frucht und feines Holz. Schöner Trinkfluss und ein sehr langer Nachhall.

Ahr

2018 Spätburgunder „Linslerhof“ QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **30,00**
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.

2019 Ahr Spätburgunder Private Edition QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **34,00**
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.

2017 Ahr Frühburgunder QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **39,00**
100 % Frühburgunder / trocken
Eine fast ausgestorbene Rebsorte, welche äußerst niedrig im Ertrag und diffizil im An- und Ausbau ist. Duft und Geschmack mit den Burgunder typischen Noten von dunklen Beeren und feinen Nuancen von Vanille. Am Gaumen samtig und vollmundig mit anhaltendem Abgang.

ROTWEINE (0,75l)

Bordeaux

2018 Le Grand Chapelain, Bordeaux AOC, Domaine Antoine Moueix, Saint-Émilion **26,00**
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.

2015/16 Château Franc Couplet, Bordeaux AOC Supérieur, **35,00**
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.

2015 Château Lafitte, Côtes de Bordeaux AOC, Château Lafitte, Camblanes **46,00**
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.

2012 Château Poujeaux, Cru Bourgeois Haut Médoc AC, **79,00**
Château Poujeaux, Moulis-en-Médoc
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Satte Düfte von Cassis, Brombeere, schwarzer Kirsche und Zedernholz, einer leicht pfeffrigen Komponente und ein wenig exotischen Gewürze. Am Gaumen dann frische Zwetschge, Kirschen und Johannisbeeren. Samtweiche Tannine und ein voller Körper, sorgen für einen langen Abgang.

2006 Château Lagrange, 3e Grand Cru Classé, Château Lagrange, Saint Julien **99,00**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Duftiges Bukett von Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren mit zarten Anklängen von Gewürzen, Schokolade und Zedernholz. Am Gaumen saftig und vollmundig mit eleganten Beerenaromen, molligem Tannin und einem feinen Hauch von Bitterschokolade, harmonisch rund und ausgewogen mit schöner, aromatischer Länge.

ROTWEINE (0,75l)

Rhône

2016 Côtes du Rhône Rouge AOC, E. Guigal, Château d'Ampuis, Ampuis **32,00**
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.

2015/16 Châteauneuf du Pape Le Moulin Teyroud AOC, **65,00**
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

2013 Bourgogne Haut-Côtes de Beaune „Les Prieurés“, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **49,00**
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. Lang anhaltender Abgang mit geschliffenen Tanninen.

Languedoc

2018 Cabernet Sauvignon „Aimery“, Sieur d'Arques, Limoux **28,00**
100 % Cabernet Sauvignon / trocken
Das Bukett duftet fruchtig nach Johannisbeeren, roter Paprika und einer feine Note von Pfeffer. Am Gaumen dann ebenfalls rote Früchte, ein elegantes Tannin, sowie eine geschmeidige Struktur.

Rioja

2017 Puerta Vieja Crianza, Bodegas Riojanas, S.A. **34,00**
100 % Tempranillo / trocken
Roter Farbton mit violetterm Schimmer. In der Nase feine Karamell- und Röstaromen mit fruchtigen Anklängen. Mitterkräftiger Körper, harmonisch und strukturiert, angenehme Tannine. Am Gaumen reife rote Beere, würzige Töne und Röstnoten. Samtiger Abgang.

ROTWEINE (0,75l)

Ribera del Duero

2016 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

2019 Primitivo Salento IGT „Quota 29“, **26,00**
Cantine Menhir, Minervino di Lecce
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

2015 Chianti Classico DOCG, **39,00**
Azienda Agricola Le Regge, Greve in Chianti
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.

2017/18 Poggio Ai Ginepri Bolgheri Rosso DOC, **44,00**
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.

2015 Vino Nobile di Montepulciano DOC, **54,00**
Avignonesi, Valiano de Montepulciano
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

2015 Barbera d'Alba „Maria Gioana“ Barrique, **43,00**
Giacosa Fratelli Snc, Neive
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.

2014 Barolo „Bricco delle Viole“ DOCG, **99,00**
G.D. Vajra, Barolo
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

2016/17 Cannonau di Sardegna Riserva DOC, **38,00**
Sella & Mosca, Alghero
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)

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ Brut ACC, Cave Vinicole de Hunawühr, Hunawühr **29,50**
Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Auxerrois / trocken

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

Sekt

Pinot Rosé Sekt, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **38,00**
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.

Champagner

Louis Roederer Brut Premier, Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier / trocken **85,00**

Seine goldene Farbe mit feiner Perlage ist reinste Verführung. Das Bukett aus frischen Früchten und der Duft nach Weißdorn verzaubern den Genießer. Roederer Brut Premier hat einen weichen und vielschichtigen Geschmack, der das Aroma von Birnen und Äpfel und Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Kirschen mit der Note von geröstetem Brot und Mandeln verbindet. Ein Champagner der durch seine frische Originalität überzeugt!

Gosset Champagne Brut Excellence, Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier / trocken **79,00**

Sein Duft ist wenig-fruchtig, voller Aromen von reifem gelbem Steinobst, wie Aprikose und Pfirsich. Im Mund zeigt sich die Cuvée von ihrer gaumenschmeichelnden Seite und verwöhnt die Geschmacksknospen mit ihrem fruchtigen Charakter und entfaltet nach und nach ihre frischen, intensiven Aromen.

R de Ruinart Brut, Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier / trocken **105,00**

Ein klassischer Champagner aus dem Traditionshaus Ruinart. Die Assemblage bilden 40% Chardonnay Trauben und 60% Pinot Noir Trauben. Sie verhelfen dem Champagner zu seiner goldgelb glänzenden kristallklaren Farbe. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fleisch, vor allem Birne, aber auch von trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss. Anschließend macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefengebäck erinnern. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang.

R de Ruinart Rosé, Pinot noir, Chardonnay / trocken **119,00**

Der Ruinart Rosé Champagner präsentiert sich mit feinen, subtilen Fruchtaromen welche von roten Beeren, hier im speziellen Johannisbeeren und Brombeeren dominiert werden. Es folgt eine enorme Duftintensität welche noch Zitrusfrüchte, Blumenaromen und Brioche zum Vorschein bringen. Am Gaumen ist er sehr harmonisch, fein und weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser

Teinacher Gourmet **0,25l 0,75l**
Medium **3,00 5,80**

Gerolsteiner
Naturell **3,00 5,80**

Alkohlofrei

0,33l

Apfelsaft & Apfelsaftschorle **3,50**

Orangensaft **4,00**

Coca-Cola, Cola light **3,00 4,50**

Fanta, Sprite, Mezzo-Mix **3,00 4,50**

Orangina gelb oder rot **0,25l 3,50**

Tonic Water, Bitter Lemon, **0,20l 3,50**

Ginger Ale

Heißgetränke

pro Tasse / Glas

Tasse Kaffee/Hag **3,00**

Espresso **3,00**

Espresso macchiato **3,30**

Doppelter Espresso **4,00**

Cappuccino **3,50**

Latte macchiato, Milchkaffee **3,50**

Tasse Schokolade **4,50**

Tasse weiße Schokolade **4,50**

Schokolade mit Rum, Bailey's oder Amaretto **6,00**

Grog **3,50**

Irish Coffee **8,00**

Glas Tee **3,00**

Verschiede Sorten aus dem Teehaus Ronnefeldt

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEITERE GETRÄNKE

Aperitifs und Südweine

Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	4,00
Sherry Sandemann medium dry / fino	5cl	5,00
Niepoort Tawny Port	5cl	7,50
Don Pablo Port White	5cl	4,50
Ricard	2cl	3,50
Aperol pur	4cl	4,00
Campari pur	4cl	4,50
Cynar	4cl	5,00
Campari - mit Soda oder Orange		7,00
Aperol Lemon Spritz (Aperol, Bitter Lemon)		6,50

Schaumwein

Crémant "Linslerhof Cuvée"	10cl	5,50
Kir Crémant		6,50
Crème de Cassis, Crémant		
Aperol Spritz		6,50
Sekt, Aperol, Soda		
Hugo		6,50
Sekt, Holunderblütensirup, Soda		

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,30l	0,50l
Radler vom Fass	3,50	4,50
Flasche Bitburger 0,0 %	3,50	
Flasche Bitburger 0,0 % Radler		
Flasche Karlsberg Urpils 	3,50	
Paulaner Hefeweizen vom Fass		4,50
Flasche Paulaner Kristallweizen		4,50
Flasche Paulaner dunkles Weizen		4,50
Flasche Paulaner alkoholfreies Weizen		4,50

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

WEITERE GETRÄNKE

Whisky

Jameson	4cl	5,00
Tullamore Dew		6,00
Chivas Regal 12 Jahre		9,00
Johnnie Walker Black Label		9,00
Johnnie Walker Red Label		5,00
Jack Daniel's		5,00

Digestif

Remy Martin VSOP	2cl	6,50
Hennessy Fin de Cognac		8,50
Asbach Uralt		4,00
Brandy Cardenal Mendoza		8,00
Calvados Père Magliore VSOP		6,50
Grappa Monter		5,50
Grappa Vuisinâr Riserva Nonino		7,50
Grappa Antica Cuvee Nonino		8,50
Grappa Il Moscato Nonino		7,50

Ziegler Obstbrände

Obstbrand	2cl	5,00
Gravensteiner Apfelbrand		7,00
Waldhimbeergeist		7,00
Williamsbirnenbrand		8,00
Alter Apfel		8,00
Alte Zwetschge		8,00
Mirabellenbrand		9,00
Aprikosenbrand		11,00
Schlehenbrand		11,00
Wildkirsch Nr.1		13,00

munter mit Monter

Williamsbirnenbrand	2cl	3,60
Mirabellenbrand		3,60
Kirschbrand		3,60
Waldhimbeerbrand		3,60
Nusschnaps		3,60

Alter Birnenbrand	4,00
Alter Pflaumenbrand	4,00
Alter Apfelbrand	4,00

Monter's Liköre

Mirabelle	2cl	3,00
Mispel		3,00
Sauerkirsche		3,00

Liköre

Bailey's Irish Cream	4cl	5,00
Sambuca		5,00
Amaretto		5,00
Ouzo 12		5,00

Bitter

Ramazzotti	4cl	5,00
Fernet Branca		5,00
Averna		5,00
Jägermeister		5,00

Spirits

Linie Aquavit	2cl	2,40
Jubiläums Aquavit		2,30
Malteser Aquavit		2,20
Tequila Olmeca Gold		3,00
Tequila Olmeca Blanco		3,00

Bacardi Rum	4cl	5,00
Havana Club 3 Jahre		5,00

Wodka Absolut	5,00
Wodka Moskovskaya	5,00

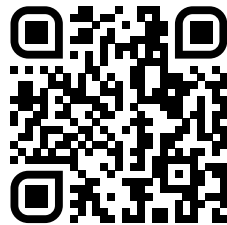
Gordon's Dry Gin	5,00
Bombay Sapphire Gin	6,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	12,00

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



Linslerhof
Idylle erleben auf dem historischen Gut

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



Vielen Dank!