



## HERZLICH WILLKOMMEN

WIR FREUEN UNS SEHR, SIE ALS UNSERE GÄSTE IM SCHÖNEN

## LANDGASTHOF HOTEL LINDE

BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

FÜR UNSERE TRADITIONELLE, BODENSTÄNDIGE ABER AUCH MODERNE KÜCHE, BEZIEHEN WIR UNSERE ROHSTOFFE ZUM GRÖßTEN TEIL VON REGIONALEN ANBIETERN. SIE WERDEN FRISCH VERARBEITET UND IHNEN IN ZEITGEMÄßER FORM UND ZUBEREITUNG GERNE IN UNSEREN STILVOLLEN RÄUMEN SERVIERT.

AUCH UNSERE SPEISEKARTE BAUT SICH WIE EIN LINDENBAUM AUF. DER BESTEHT TATSÄCHLICH AUS MEHREREN WICHTIGEN TEILEN, DIE IHM ERST ZUM ERSCHEINUNGSBILD EINES BAUMES VERHELFFEN:

### DIE WURZELN

WENN AUCH NICHT SICHTBAR, STELLEN SIE DEN WICHTIGSTEN BESTANDTEIL EINES BAUMES DAR. SIE VERSORGEN ALLE ANDEREN BAUMTEILE MIT WICHTIGEN NÄHRSTOFFEN. IN UNSERER KÜCHE SIND ES DIE SELBSTGEZOGENEN GRUNDSOßEN, BRÜHEN UND FONDS SOWIE SEHR GUTE ROHSTOFFE, DIE UNERLÄSSLICH FÜR DEN REST UNSERER SPEISEKARTE SIND.

### DER STAMM

DER STAMM BILDET DIE STÜTZE ALLER HÖHER LIEGENDEN BAUMELEMENTE. AUS IHM WACHSEN DIE ÄSTE, DIE WIEDERUM DEN ANDEREN BAUMTEILEN DAS HERANWACHSEN ERST ERMÖGLICHEN.

### DIE ÄSTE UND ZWEIGE

AUS DEN ÄSTEN WACHSEN DIE ZWEIGE. AUS DEN ZWEIGEN DIE KNOSPEN, AUS DENEN SICH IM VERLAUF EINES JEDEN JAHRES DIE BLÄTTER ENTFALTEN. BEI UNS SIND DIES EINE ZÜNFTIGE BROTTZEIT, SUPPEN, VORSPEISEN UND AUSGESUCHTE HAUPTGERICHTE, DIE WIR FÜR SIE DEM VERLAUF DER JAHRESZEITEN ANPASSEN.

### DIE KRONE

VERSORGT VON DEN WURZELN, GESTÜTZT UND GEHALTEN VOM STAMM, DEN UNTEREN ÄSTEN UND ZWEIGEN, TREIBT DIE KRONE IMMER NEUE TRIEBE UND FEINE BLÄTTER.

FÜR DIESE SPEISEN VERWENDEN WIR BESONDERS AUSGESUCHTE, HOCHWERTIGE UND EDEL ZUBEREITETE PRODUKTE. DIE KRÖNUNG UNSERER SPEISEKARTE.



DA  
HE  
IM



## VORWEGVORSPEISEN

<b>CAPRESE DI BUFALA   VEGETARISCH</b> BÜFFEL-MOZZARELLA UND TOMATE   BASILIKUM ACETO BALSAMICO   OLIVENÖL   CIABATTA	9,90 €
<b>TATAR VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS</b> AUF REIBEKÜCHLEIN   SALATBUKETT MIT JOGHURTDRESSING	11,80 €
<b>HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN AUF BLATTSPINAT</b> VEGETARISCH   SPINAT-QUARKFÜLLUNG GERÖSTETE PINIENKERNE   BRAUNE BUTTER	9,90 €

## VORWEGSUPPEN

<b>KRÄFTIGE SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE</b> MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH	5,00 €
<b>BAYERISCHE BRÄTSPÄTZLESUPPE</b> GEWÜRFELTES WURZELGEMÜSE   BACKERBSEN	5,50 €
<b>RAHMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS</b> SAHNEHÄUBCHEN   GERÖSTETE KERNE   STEIRISCHES KERNÖL	6,10 €



## **VIELFALT**SALAT**FITNESS**

### **SALAT**T**ELLER**

BUNTES BEILAGEN-SALATSCHÜSSELCHEN (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)	5,60 €
GROSSE, BUNT GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL	8,50 €
PORTION HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	4,90 €

#### **HAUSGEMACHTE DRESSING ZU IHRER WAHL:**

JOGHURTDRESSING | ESSIG-ÖL-DRESSING  
KRÄUTERDRESSING | BALSAMICODRESSING

### **SALAT**V**ARIATIONEN**

<b>GRIECHISCHER HIRTENSALAT   GYROSSTREIFEN   SCHAFSKÄSE</b> BLATTSALATE   PAPRIKA   GURKE   TOMATE   WEIßKRAUT SCHAFSKÄSE   OLIVEN   ZWIEBELN   KRÄUTERDRESSING LEINHEIMER BAUERNBROT	14,50 €
---	---------

<b>SALAT NIZZA   THUNFISCH</b> BLATTSALATE   ZWIEBEL   OLIVEN   GRÜNE BOHNEN   KARTOFFELN KIRSCHTOMATEN   GEKOCHTES EI   CIABATTA	13,90 €
---	---------

<b>MEDITERRANE BLATTSALATE</b> ZUCCHINIRÖLLCHEN   GURKE   PAPRIKA   KIRSCHTOMATEN   OLIVEN BALSAMICODRESSING   CIABATTA	
---	--

VARIANTE I: MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN 13,90 €

VARIANTE II: MIT GEBRATENEN GARNELEN 16,90 €



## PASTA**NUDELN**MEHR

### **HERRGOTTS-BSCHEISSERLE**

DIE SCHWÄBISCHE MAULTASCHE | NACH HAUSEIGENEM REZEPT  
KRÄFTIGE BRATENSOÛE | SPECKZWIEBELN

11,80 €

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** | PIKANTE TOMATISIERTE FLEISCHSOÛE  
FRISCH GERIEBENER PARMESANKÄSE

10,50 €

## VEGAN**VEGETARISCH**

### **ALLGÄUER KÄSERAHMSPÄTZLE**

3 KÄSESORTEN (BERGKÄSE, EMMENTALER, ROMADUR)  
RÖSTZWIEBELN

10,50 €

### **SPAGHETTI ALLA „VEGANESE“**

100% VEGAN | MIT TOFU ZUBEREITET

10,50 €

### **VEGETARISCHE STEINPILZ-RICOTTAMAULTASCHEN**

HAUSGEMACHT | SPINATRAHMESOÛE  
GERIEBENER PARMESANKÄSE | JUNGER BLATTSPINAT

12,80 €

## GERNE**DAZU**

BUNTES BEILAGEN-SALATSCHÜSSELCHEN (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

5,60 €

1 PORTION GRILLGEMÜSE

5,60 €

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

4,90 €

DA  
HE  
IM



## HAUPTSÄCHLICH **FLEISCH** KALBRIND

<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b> WÜRZIGE SPECK-BRATKARTOFFELN   KLEINE GEMÜSEGARNITUR	20,50 €
<b>KALBSLEBERSCHNITTEN BERLINER ART</b> AUF GEMÜSE   APFELSCHNITZELN   BACON   ZWIEBELN DAZU GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN	18,20 €
<b>RINDERTAFELSPITZ IN FEINER MEERRETTICHSAUCE</b> PETERSILIENKARTOFFELN   ROTE BETE SALAT	18,50 €
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN</b> KRÄFTIGE ROTWEINSAUCE   HAUSGEMACHTE SPÄTZLE GEMÜSEGARNITUR	22,50 €
<b>PFEFFER-RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND</b> GEBACKENE KARTOFFELECKEN   SPECKBOHNEN	26,80 €
<b>MAREDO RIB-EYE-STEAK</b> KRÄUTERBUTTER   TOMATEN-PAPRIKA-CHUTNEY ROSMARINKARTOFFELN   GRILLGEMÜSE	28,80 €
<b>EDELBURGER „GAELIC STYLE“</b> ABERDEEN ANGUS BEEF BURGER IM IRISH STOUT BEER BUN TOMATO RELISH   ROTE ZWIEBELN   TOMATEN   BACON IRISCHER CHEDDAR-KÄSE   BALLYMALOE BURGERSAUCE DAZU POTATO DIPPERS	16,80 €



## HAUPTSÄCHLICH **FLEISCH** SCHWEIN

**SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „WIENER ART“**  
MAGER | POMMES FRITES | KLEINE GEMÜSEGARNITUR 14,50 €

**PIKANTES PFEFFERRAHMSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**  
CHILIFÄDEN | KARTOFFELKROKETTEN | GEMÜSEGARNITUR 16,80 €

**ALLGÄUER SCHWEINELENDCHEN**  
AUF KÄSESPÄTZLE | FEINE PILZRAHMSSOÛSE | RÖSTZWIEBELN  
GEMÜSEGARNITUR 19,80 €

**CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN**  
POMMES FRITES | KLEINE GEMÜSEGARNITUR 17,50 €

### GERNE **DAZU**

BUNTES BEILAGEN-SALATSCHÜSSELCHEN (AUF WUNSCH AUCH VEGAN) 5,60 €  
1 PORTION GRILLGEMÜSE 5,60 €  
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT 4,90 €



## HAUPTSÄCHLICH **GEFLÜGEL**

<b>ZARTES PUTENBRUST-STEAK</b> HAUSGEMACHTE STEINPILZ-RICOTTAMAULTASCHEN SPINATRAHMSÖBLE   PARMESANKÄSE   JUNGER BLATTSPINAT	18,50 €
<b>GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN GLASNUDEL-CURRYRAHMSOË</b> GLACIERTE ANANAS   BASMATI-DUFTREIS	16,90 €

## HAUPTSÄCHLICH **FISCH**

<b>SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT GEBRATENEN GARNELEN</b> ANGERICHTET AUF TAGLIATELLE IN INGWERRAHM KLEINE GEMÜSEGARNITUR	26,80 €
<b>NORWEGISCHER LACHS VOM GRILL</b> ROSMARINKARTOFFELN   MEDITERRANES GRILLGEMÜSE	20,50 €
<b>ZANDERFILET IN FEINER RIESLINGSOË</b> GEBUTTERTE KRÄUTER-KARTOFFELN   FRISCHER JUNGER BLATTSPINAT	20,70 €

### GERNE **DAZU**

BUNTES BEILAGEN-SALATSCHÜSSELCHEN (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)	5,60 €
1 PORTION GRILLGEMÜSE	5,60 €



## ZÜNFTIGEBROTZEIT

<b>RUSTIKALES BROTZEITBRETT'L I URBAYERISCH</b> <sup>2,3,4,15</sup> ROTER U. WEIßER PRESSACK I LEBERWURST I RAUCHFLEISCH OBATZTER I BAUERNBROT	13,10 €
<b>GEBACKENER CAMEMBERT I PREISELBEER-SAHNE</b> SALATGARNITUR I TOAST	9,20 €
<b>ALLGÄUER BERGKÄSE VOM BRETT'L I REICHLICH GARNIERT</b> BUTTER I BAUERNBROT	12,50 €
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> <sup>2,3,4</sup> LYONERWURST I GURKE I ZWIEBEL I PIKANT MARINIERT I BROT	8,70 €
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> <sup>2,3,4</sup> LYONERWURST I GURKE I ZWIEBEL I EMMENTALER KÄSE I BROT	9,10 €
<b>STRAMMER MAX</b> <sup>2,4,15</sup> I BELEGTE SCHINKENBROTE I ZWEI SPIEGELEIER	10,50 €
<b>1 PAAR BAYERISCHE WEIßWÜRSTE</b> <sup>3,4</sup> I FRISCHE BREZ'N I SÜßER SENF	7,50 €
<b>SCHWÄBISCHE LINSEN</b> <sup>3,4,15</sup> I HAUSGEMACHTE SPÄTZLE I 1 PAAR WIENERLE	10,90 €
<b>ANGEBRÄUNTER FLEISCHKÄSE</b> <sup>3,4</sup> I ZWIEBELSOßE HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	10,50 €

\*die Zahlen bedeuten: siehe nächste Seite

DA  
HE  
IM





LIEBE ALLERGIKER-GÄSTE,  
AUCH FÜR UNSERE GÄSTE, DIE VON ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BETROFFEN SIND, MÖCHTEN  
WIR JEDERZEIT GUTE GASTGEBER SEIN.  
DAHER ERHALTEN SIE SÄMTLICHE INFORMATIONEN ZU DEN IN UNSEREN SPEISEN VERWENDETEN  
ALLERGENEN, DAMIT SIE DEMENTSPRECHEND BESTELLEN KÖNNEN.  
SPRECHEN SIE MIT UNS UND VERLANGEN UNSERE **ALLERGIKER-SPEISEKARTE**.  
**HOCHALLERGIKER** WEISEN WIR VORSICHTSHALBER DARAUF HIN, DASS TROTZ GRÖßTER SORGFALT MANCHE  
SPEISEN NOCH GERINGSTE SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN KÖNNEN!

EINEN GUTEN APPETIT  
WÜNSCHT IHNEN IHR FREUNDLICHES TEAM  
VOM  
**LANDGASTHOF HOTEL LINDE**

\* Die Nummern in der vorliegenden Speisekarte bedeuten:  
2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 15 Nitritpökelsalz

DA  
HE  
IM

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER / 0,2 L	2,50 €	SCHWEPPE'S TONIC WATER <sup>11</sup> / 0,2 L	3,40 €
TAFELWASSER / 0,4 L	3,30 €	SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>3,11</sup> / 0,2 L	3,40 €
TEINACHER GOURMET NATURELL / 0,25 L	3,10 €	SCHWEPPE'S GINGER ALE <sup>1</sup> / 0,2 L	3,40 €
TEINACHER GOURMET NATURELL / 0,5 L	4,30 €	EISTEE PFIRSICH / 0,2 L	3,00 €
TEINACHER GOURMET NATURELL / 0,75 L	5,80 €	EISTEE PFIRSICH / 0,4 L	4,20 €
TEINACHER GOURMET MEDIUM / 0,5 L	4,30 €	ORANGENSAFT <sup>3</sup> / 0,2 L	3,10 €
TEINACHER GOURMET MEDIUM / 0,75 L	5,80 €	ORANGENSAFTSCHORLE <sup>3</sup> / 0,2 L	2,80 €
AFRI COLA <sup>1,4</sup> / 0,2 L	2,70 €	ORANGENSAFTSCHORLE <sup>3</sup> / 0,4 L	4,00 €
AFRI COLA <sup>1,4</sup> / 0,4 L	3,90 €	APFELSAFT <sup>3</sup> / 0,2 L	3,10 €
AFRI COLA LIGHT <sup>1,4</sup> / 0,2 L	2,70 €	APFELSAFTSCHORLE <sup>3</sup> / 0,2 L	2,80 €
AFRI COLA LIGHT <sup>1,4</sup> / 0,4 L	3,90 €	APFELSAFTSCHORLE <sup>3</sup> / 0,4 L	4,00 €
SPEZI <sup>1,2,3,10,4</sup> / 0,2 L	2,70 €	FRUCHTNEKTARE <sup>3</sup> / 0,2 L	JE 3,50 €
SPEZI <sup>1,2,3,10,4</sup> / 0,4 L	3,90 €	KIRSCH	
BLUNA ORANGE <sup>1,2,3</sup> / 0,2 L	2,70 €	MARACUJA	
BLUNA ORANGE <sup>1,2,3</sup> / 0,4 L	3,90 €	TRAUBE	
BLUNA ZITRONE / 0,2 L	2,70 €	JOHANNISBEERE	
BLUNA ZITRONE / 0,4 L	3,90 €	FRUCHTNEKTAR - SCHORLE / 0,4 L	4,10 €

## BIERE VOM FASS

ERDINGER URWEISSE / 0,3 L	3,20 €	RADLER / 0,3 L	3,10 €
ERDINGER URWEISSE / 0,5 L	3,80 €	RADLER / 0,5 L	3,60 €
GÜNZBURGER HEFEWEIZEN / 0,3 L	3,20 €		
GÜNZBURGER HEFEWEIZEN / 0,5 L	3,80 €		
ERD. STIFTUNGSBRÄU HELLES / 0,3 L	3,10 €	GOLD OCHSEN PILS	3,40 €
ERD. STIFTUNGSBRÄU HELLES / 0,5 L	3,60 €		

## FLASCHENBIERE

GÜNZBURGER LEICHTES WEIZEN / 0,5 L	3,80 €	GOLD OCHSEN KELLERBIER	
ERDINGER WEIßBIER DUNKEL / 0,5 L	3,80 €	DUNKEL / 0,5 L	3,70 €
ERDINGER WEIßBIER ALKOHOLFREI / 0,5 L	3,80 €	DUNKLES RADLER / 0,5 L	3,60 €
ERDINGER KRISTALLWEIZEN / 0,5 L	3,60 €	CLAUSTHALER CLASSIC	
GOLD OCHSEN KELLERBIER		ALKOHOLFREIES BIER / 0,5 L	3,60 €
NATURTRÜB / 0,5 L	3,70 €	GÜNZBURGER	
		ALKOHOLFREIES RUß / 0,5 L	3,80 €
		ALKOHOLFREIES RADLER / 0,5 L	3,60 €

**APERITIF / 5 CL**

MARTINI BIANCO	4,50 €	SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY	4,60 €
CAMPARI SODA <sup>1</sup>	4,40 €	SANDEMANN SHERRY RICH GOLDEN	4,60 €
CAMPARI ORANGE <sup>1,3</sup>	4,40 €	SANDEMANN SHERRY FINO	4,60 €
SANBITTER ORANGE <sup>1,3</sup> (ALKOHOLFREI)	4,10 €		

**SEKT / PROSECCO**

<b>SEKT</b>		<b>PROSECCO</b>	
PLATINUM, HALBTROCKEN / 0,75 L	22,50 €	1 GLAS PROSECCO / 0,1 L	3,90 €
		1 FLASCHE PROSECCO / 0,75 L	24,50 €
1 GLAS SEKT / 0,1L	3,90 €	PROSECCO APEROL / 0,1 L	3,90 €
1 GLAS KIR / 0,1 L	4,10 €	PROSECCO MARACUJA 0,1 L	3,90 €
		PROSECCO HOLUNDER / 0,1 L	3,90 €

**DIGESTIF**

<b>WEINBRAND</b>		<b>KORN - BRAND</b>	
ASBACH URALT / 2 CL	3,70 €	MALTESERKREUZ AQUAVIT / 2 CL	3,70 €
<b>COGNAC</b>		<b>OBST-HAUSBRÄNDE / 2 CL</b>	
REMY MARTIN V.S. / 2 CL	5,30 €	WILLIAMS BIRNE	
<b>WHISKY / 4 CL</b>		OBSTLER	
DIMPLE BLENDED SCOTCH	6,20 €	HIMBEERGEIST	
GLENNFIDDICH SINGLE MALT / 12 Y.	6,60 €	MARILLE	JE 3,70 €
LAGAVULIN SINGLE MALT / 16 Y.	7,80 €	<b>EDELSTBRÄNDE DER FIRMA ZIEGLER / 2 CL</b>	
<b>MAGENBITTER / KRÄUTERLIKÖRE / 2 CL</b>		ZIEGLER OBSTBRAND, EDELSTBRAND	6,80 €
FERNET BRANCA	3,70 €	ZIEGLER WILLIAMSBRIRNE, EDELBRAND	7,80 €
RAMAZZOTTI	3,70 €	ZIEGLER WILDKIRSCHBRAND NR.1	10,80 €
AVERNA	3,70 €	<b>LIKÖRE</b>	
<b>GRAPPE / 2 CL</b>		AMARETTO / 2 CL	3,70 €
GRAPPA MARZADRO I STRAVECCIA		BAILEYS IRISH CREAM	4,10 €
LE DICIOTTO LUNE	5,60 €		
GRAPPA MARZADRO AMARONE	5,00 €		
GRAPPA AL MIELE I HONIGGRAPPA	5,20 €		

**KAFFEE<sup>4</sup>**

TASSE KAFFEE	2,80 €	ESPRESSO	2,40 €
PORTION KAFFEE	5,30 €	ESPRESSO DOPPELT	4,00 €
		ESPRESSO MACCHIATO MILCHSCHAUM	2,90 €
TASSE KOFFEINFREIER KAFFEE	2,80 €		
PORTION KOFFEINFREIER KAFFEE	5,30 €	ESPRESSO CORRETTO MIT GRAPPA	4,30 €
		ESPRESSO CORRETTO MIT AMARETTO	4,30 €
MILCHKAFFEE	3,60 €	ESPRESSO CORRETTO MIT SAMBUCA	4,30 €
CAFFE LATTE MACCHIATO	3,90 €	<b>TASSE HEIßE SCHOKOLADE</b>	
		MIT MILCHSCHAUM	3,00 €
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM	3,70 €	MIT AMARETTO	4,40 €
CAPPUCCINO MIT AMARETTO	4,50 €	MIT BAILEYS	4,40 €
CAPPUCCINO MIT BAILEYS	4,50 €		
		1 GLAS GLÜHWEIN	3,90 €

**TEE**

<b>EARL GREY, SCHWARZER TEE</b>		<b>KAMILLE, KRÄUTERTEE</b>	
GLAS	3,00 €	GLAS	3,00 €
KÄNNCHEN	4,90 €	KÄNNCHEN	4,90 €
<b>JAPAN CLASSIC, GRÜNER TEE</b>		<b>PFEFFERMINZE, KRÄUTERTEE</b>	
GLAS	3,00 €	GLAS	3,00 €
KÄNNCHEN	4,90 €	KÄNNCHEN	4,90 €
<b>ROOIBOS VANILLA, AROMATISIERTER TEE</b>		<b>RED BERRIES, FRÜCHTETEE</b>	
GLAS	3,00 €	GLAS	3,00 €
KÄNNCHEN	4,90 €	KÄNNCHEN	4,90 €

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

<sup>1</sup> = mit Farbstoff; <sup>2</sup> = mit Konservierungsstoffen; <sup>3</sup> = mit Antioxidationsmitteln; <sup>4</sup> = koffeinhaltig;  
<sup>9</sup> = mit Süßungsmitteln; <sup>10</sup> = enthält eine Phenylalaninquelle; <sup>11</sup> = chininhaltig; <sup>12</sup> = enthält Taurin;



## DIE GESCHICHTE DES LANDGASTHOF LINDE IM ZEITRAFFER

- 1865** wurde der Neubau der Gastwirtschaft von Anton Fahrenschon und seiner Ehefrau Marianne errichtet und damit ein zusammenhängendes Ortsbild bis zur Landstraße Günzburg – Ichenhausen geschaffen. Die Chronik berichtet, dass nach der Aufrichtung des Dachstuhls ein starker Windstoss den Dachstuhl einriss und ein zweites Mal aufgerichtet werden musste.  
Nach der Fertigstellung des Gebäudes wurde sofort die Gastwirtschaft eröffnet. Da ein Jahr zuvor auf dem freien Platz am Eingang des Dorfes von der Gemeinde eine Linde gepflanzt worden war, erhielt die Gastwirtschaft den Namen „Zur Linde“.  
Schon nach wenigen Jahren verkaufte das Ehepaar Fahrenschon die Gastwirtschaft an Johann Grimbacher, der als Hufschmied in Deffingen wohnte.
- 1879** verstarb dieser und sein Sohn übernahm das Anwesen.
- 1883** wurde die „Linde“ durch den plötzlichen Tod von Herrn Grimbacher jun. an den Polizeiwachtmeister Nikolaus Stocke aus Günzburg verkauft.
- 1904** fand nochmals ein Besitzerwechsel statt. Albert Beck aus Schneckenhofen kaufte die Gastwirtschaft.
- 1912** starb Albert Beck und seine Witwe Barbara Beck führte die Wirtschaft mit ihren Kindern alleine weiter.
- 1936** heiratete der älteste Sohn Josef die Bauerstochter Theodora Kollmann aus Hochwang und übernahm sein Erbe.  
Der Bau der Autobahn München - Stuttgart brachte für den Betrieb einen zunehmenden Fremdenverkehr. Der 2. Weltkrieg verhinderte jedoch die Pläne für einen notwendig gewordenen Ausbau des Gaststättenbetriebes. Erst einige Jahre nach dem Krieg konnten manche, früher landwirtschaftlich genutzte Räume umgebaut werden. Josef Beck verstarb und
- 1964** übernahm sein Sohn Josef Beck jun. den elterlichen Gaststättenbetrieb der dann Johanna Keppeler aus Eppishausen (Allgäu) heiratete.  
Wenige Jahre nach der Heirat verunglückte Josef Beck jun. tödlich. Seine Frau behielt aber die „Linde“ und verpachtete später dann den Betrieb.
- 1970** heiratete Johanna Beck den aus Günzburg stammenden Benno Lutzenberger. Die Gaststätte „Zur Linde“ bleibt weiterhin verpachtet.  
Durch den Tod beider Elternteile übernahm im Jahr
- 2000** der aus der Ehe hervorgegangene Sohn Elmar Lutzenberger das Anwesen. Dieser beschloss im Jahr
- 2005** das alte Gaststättengebäude komplett abzureißen und einen wunderschönen Landgasthof im Bayerisch – Schwäbischen Stil an gleicher Stelle zu errichten. Im Dezember
- 2006** wurde der neue „Landgasthof Linde“ dann offiziell eröffnet.
- 2014** ließ Elmar Lutzenberger dem traditionellen „Stamm“ der Linde einen neuen „Ast“ in Form eines 4 Sterne Hotelneubaus „entwachsen“. 26 gemütliche Zimmer, ein Wellness- und Spa- Bereich sowie neue Räume für Tagungen und Festlichkeiten aller Art stehen seither Gästen aus Nah und Fern zur Verfügung.