



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 ERSCHINUNGSBILD 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



VORWEG**VORSPEISEN**

CAPRESE DI BUFALA VEGETARISCH BÜFFEL-MOZZARELLA UND TOMATE BASILIKUM ACETO BALSAMICO OLIVENÖL CIABATTA	9,90 €
TATAR VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS AUF REIBEKÜCHLEIN SALATBUKETT MIT JOGHURTDRESSING	11,80 €
GEFÜLLTER PILZ-PFANNKUCHEN MIT RAHM-WALDPILZEN KLEINE SALATGARNITUR	12,00 €

VORWEG**SUPPEN**

KRÄFTIGE SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH	5,00 €
BAYERISCHE LEBERSPÄTZLESUPPE GEWÜRFELTES WURZELGEMÜSE BACKERBSEN	5,50 €
RAHMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS GERÖSTETE KERNE STEIRISCHES KERNÖL	6,10 €



VIELFALTSALAT**FITNESS**

SALATT**ELLER**

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

HAUSGEMACHTE DRESSING ZU IHRER WAHL:

JOGHURTDRESSING | ESSIG-ÖL-DRESSING

KRÄUTERDRESSING | BALSAMICODRESSING

SALATV**ARIATIONEN**

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

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

MEDITERRANE BLATTSALATE 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

WIENER KALBSSCHNITZEL WÜRZIGE SPECK-BRATKARTOFFELN KLEINE GEMÜSEGARNITUR	20,50 €
RINDERTAFELSPITZ IN FEINER MEERRETTICHSOÛSE PETERSILIENKARTOFFELN ROTE BETE SALAT	18,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN KRÄFTIGE ROTWEINSOÛSE HAUSGEMACHTE SPÄTZLE GEMÜSEGARNITUR	22,50 €
PFEFFER-RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND GEBACKENE KARTOFFELECKEN SPECKBOHNEN	26,80 €
MAREDO RIB-EYE-STEAK KRÄUTERBUTTER TOMATEN-PAPRIKA-CHUTNEY ROSMARINKARTOFFELN GRILLGEMÜSE	28,80 €
EDELBURGER „GAELIC STYLE“ 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 PILZRAHMISOÛSE 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**

ZARTES PUTENBRUST-STEAK HAUSGEMACHTE STEINPILZ-RICOTTAMAULTASCHEN SPINATRAHMSÖßLE PARMESANKÄSE JUNGER BLATTSPINAT	18,50 €
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN GLASNUDEL-CURRYRAHMSOßE GLACIERTE ANANAS BASMATI-DUFTREIS GEMÜSEGARNITUR	16,90 €

HAUPTSÄCHLICH **FISCH**

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT GEBRATENEN GARNELEN ANGERICHTET AUF TAGLIATELLE IN INGWERRAHM KLEINE GEMÜSEGARNITUR	26,80 €
NORWEGISCHER LACHS VOM GRILL ROSMARINKARTOFFELN MEDITERRANES GRILLGEMÜSE	20,50 €
ZANDERFILET IN FEINER RIESLINGSOßE 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

RUSTIKALES BROTTZEITBRETT'L I URBAYERISCH ^{2,3,4,15}

ROTER U. WEIßER PRESSACK I LEBERWURST I RAUCHFLEISCH
OBATZTER I BAUERNBROT 13,10 €

GEBACKENER CAMEMBERT I PREISELBEER-SAHNE

SALATGARNITUR I TOAST 9,20 €

DER „OBATZTE“

BAYERISCHE BIERGARTEN-KÄSESPEZIALITÄT I RADI I TOMATE I
ZWIEBEL I BAUERNBROT 9,50 €

ALLGÄUER BERGKÄSE VOM BRETT'L I REICHLICH GARNIERT

BUTTER I BAUERNBROT 12,50 €

BAYERISCHER WURSTSALAT ^{2,3,4}

LYONERWURST I GURKE I ZWIEBEL I PIKANT MARINIERT I BROT 8,70 €

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{2,3,4}

LYONERWURST I GURKE I ZWIEBEL I EMMENTALER KÄSE I BROT 9,10 €

STRAMMER MAX ^{2,4,15} I BELEGTE SCHINKENBROTE I ZWEI SPIEGELEIER

10,50 €

1 PAAR BAYERISCHE WEIßWÜRSTE ^{3,4} I FRISCHE BREZ'N I SÜßER SENF

7,50 €

SCHWÄBISCHE LINSEN ^{3,4,15} I HAUSGEMACHTE SPÄTZLE I 1 PAAR WIENERLE

10,90 €

ANGEBRÄUNTER FLEISCHKÄSE ^{3,4} 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 €	SCHWEPPES TONIC WATER ¹¹ / 0,2 L	3,40 €
TAFELWASSER / 0,4 L	3,30 €	SCHWEPPES BITTER LEMON ^{3,11} / 0,2 L	3,40 €
TEINACHER GOURMET NATURELL / 0,25 L	3,10 €	SCHWEPPES GINGER ALE ¹ / 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 ³ / 0,2 L	3,10 €
TEINACHER GOURMET MEDIUM / 0,75 L	5,80 €	ORANGENSAFTSCHORLE ³ / 0,2 L	2,80 €
AFRI COLA ^{1,4} / 0,2 L	2,70 €	ORANGENSAFTSCHORLE ³ / 0,4 L	4,00 €
AFRI COLA ^{1,4} / 0,4 L	3,90 €	APFELSAFT ³ / 0,2 L	3,10 €
AFRI COLA LIGHT ^{1,4} / 0,2 L	2,70 €	APFELSAFTSCHORLE ³ / 0,2 L	2,80 €
AFRI COLA LIGHT ^{1,4} / 0,4 L	3,90 €	APFELSAFTSCHORLE ³ / 0,4 L	4,00 €
SPEZI ^{1,2,3,10,4} / 0,2 L	2,70 €	FRUCHTNEKTARE ³ / 0,2 L	JE 3,50 €
SPEZI ^{1,2,3,10,4} / 0,4 L	3,90 €	KIRSCH	
BLUNA ORANGE ^{1,2,3} / 0,2 L	2,70 €	MARACUJA	
BLUNA ORANGE ^{1,2,3} / 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 ¹	4,40 €	SANDEMANN SHERRY RICH GOLDEN	4,60 €
CAMPARI ORANGE ^{1,3}	4,40 €	SANDEMANN SHERRY FINO	4,60 €
SANBITTER ORANGE ^{1,3} (ALKOHOLFREI)	4,10 €		

SEKT / PROSECCO

SEKT		PROSECCO	
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 / 0,1 L	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

WEINBRAND		KORN - BRAND	
ASBACH URALT / 2 CL	3,70 €	MALTESERKREUZ AQUAVIT / 2 CL	3,70 €
COGNAC		OBST-HAUSBRÄNDE / 2 CL	
REMY MARTIN V.S. / 2 CL	5,30 €	WILLIAMS BIRNE	
WHISKY / 4 CL		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 €	EDELSTBRÄNDE DER FIRMA ZIEGLER / 2 CL	
MAGENBITTER / KRÄUTERLIKÖRE / 2 CL		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 €	LIKÖRE	
GRAPPE / 2 CL		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 €		

KAFFEE⁴

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 €	TASSE HEIßE SCHOKOLADE	
		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

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

¹ = mit Farbstoff; ² = mit Konservierungsstoffen; ³ = mit Antioxidationsmitteln; ⁴ = koffeinhaltig;
⁹ = mit Süßungsmitteln; ¹⁰ = enthält eine Phenylalaninquelle; ¹¹ = chininhaltig; ¹² = 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.