



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

## vorspeisen

---

### Bruschetta

hausgemacht mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln  
auf Baguette 4,90

### Carpaccio

vom Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Pinienkernen,  
dazu Baguette 11,90

### Ziegenfrischkäse

mit Trüffelhonig und Salatbouquet, dazu Baguette 8,90

### Gemischter Beilagensalat <sup>4</sup>

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing  
und hausgemachtem Kartoffelsalat 4,90

## suppen

---

### Kokos-Chilisuppe

mit Curry und Sesam 5,90

### Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 4,90

## salate

---

### Salat Lehmgrube

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing, Zwiebeln,  
gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet Chili Dip,  
dazu Baguette 12,90

### Salat Garnelen

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing, Zwiebeln,  
glasierten in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,  
dazu Baguette 15,90

### Salat Schafskäse

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing,  
Schafskäse, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln,  
dazu Baguette 12,90

## hauptgerichte

---

### Cordon Bleu <sup>2,3,4</sup>

hausgemacht vom Schweinerücken, gefüllt mit Gouda  
und Schinken, dazu Pommes Frites 15,90

### Jägerschnitzel\*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken  
mit gebratenen Champignons und Speck an Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 15,90

### Schnitzel\*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken,  
dazu Pommes Frites 13,90

### Schweinefilet\*

vom Landschwein, an Champignonrahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 17,90

### Rostbraten Lehmgrube <sup>2,3,4</sup>

vom Deutschen Weiderind, mit geschmelzten Zwiebeln,  
feiner Lemberger- und Champignonrahmsauce, dazu Käsespätzle  
mit Speck und Zwiebeln 24,90

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Deutschen Weiderind, mit feiner Lembergersauce,  
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 21,90

### Lehmgrubenteller

Roastbeef mit Garnelen, dazu Wilde Kartoffeln  
und Sour Cream Dip 26,90

### Lammfilet <sup>5</sup>

vom Neuseeländischen Lamm, dazu Pommes Frites  
und Sour Cream Dip 26,90

### Maultaschen <sup>2,3,4</sup>

handgemachte Maultaschen der Metzgerei Velte,  
geschmelzt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 12,90  
geröstet, dazu Blattsalat mit weißem Balsamicodressing 12,90

### Käsespätzle\* <sup>2,3,4</sup>

mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln,  
dazu Blattsalate mit weißem Balsamicodressing 12,90

### Kutteln\* <sup>2,3,4</sup>

vom Rind in feiner Lembergersauce,  
dazu Bratkartoffeln 12,90

## fisch

---

### Stremellachs

heißgeräuchert, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand  
und Salatbouquet 18,90

### Garnelen

mit Kokos-Chilisauce, Curry, Sesam, Kirschtomaten  
und Tagliatelle 18,90

\* Diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzüglich 2,00

## rösti

---

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

### Lehmgruben Rösti <sup>2,3,4</sup>

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Speck, Champignons  
und Käse überbacken 15,90

### Pfeffer Rösti

mit geschnetztem Schweinefilet, Pfeffersauce, Paprika,  
Zwiebeln und Käse überbacken 16,90

### Lachs Rösti

mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Käse überbacken,  
dazu Meerrettich Dip 16,90

## flammkuchen

---

hausgemacht

### Classic <sup>2,3,4</sup>

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 8,90

### Mediterran <sup>2,3</sup>

mit Schmand, Tomaten, italienischem Landschinken,  
Rucola und Grana Padano 11,90

### Spanien <sup>2,3,4</sup>

mit Schmand, Chorizo, Salsa Brava,  
Zwiebeln und Käse 11,90

## pfännle

---

im Gusspfännle serviert

### Spezial Pfännle\* <sup>2,3,4</sup>

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner Lembergersauce,  
dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 16,90

### Maultaschen Pfännle <sup>2,3,4</sup>

handgemachte Maultaschen der Metzgerei Velte,  
mit Champignonrahmsauce, Schinken  
und Käse überbacken 13,90

## burger

---

### Lehmgrubenburger

im Sesambrötchen, mit gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel,  
Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sweet Chili Dip,  
dazu Wilde Kartoffeln 12,90

### New York Style Burger

im Briochebrötchen, mit Rindfleisch, gebratenen Champignons, Käse, Zwiebeln,  
Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites 15,90

## vegetarisch

---

### Brezelknödel

hausgemachte Knödel mit Pilzragout  
in Schnittlauchrahmsauce 12,90

### Tagliatelle

mit lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, grünen Oliven,  
Pesto und Sonnenblumenkernen 12,90

### Rösti Vegi

mit Schafskäse, mediterranem Grillgemüse  
und Käse überbacken 15,90

### Käsespätzle Vegi\*

mit Bergkäse, Emmentaler und Zwiebeln,  
dazu Blattsalate mit weißem Balsamicodressing 12,90

## wurstsalate

---

### Schweizer Wurstsalat\* <sup>2,3,6</sup>

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, Käse  
und Brot 9,80

### Schwäbischer Wurstsalat\* <sup>2,3,6</sup>

mit Schinken- und Schwarzwurst, Gurken,  
Zwiebeln und Brot 9,80

### Wurstsalat\* <sup>2,3,6</sup>

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln,  
und Brot 9,80

**Jeden Wurstsalat erhalten Sie auch mit Bratkartoffeln <sup>2,3,4</sup>**

Aufpreis 3,00

## dessert

---

### Crème brûlée

hausgemachte gebrannte Crème mit Bourbon Vanille  
und Karamellkruste 5,90

### Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Vanilleis und Sahne 5,90

### Joghurteis

mit Waldbeeren und Sahne 6,90

## frühstück

sonntags von 10-13 Uhr

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Heißgetränk Ihrer Wahl

Sie genießen hausgemachte Marmeladen  
vom Holderhof aus Ingersheim

### Fitness <sup>2,3,4</sup>

Wurst- und Käseteller, Gemüsesticks mit Dip,  
Joghurt mit Früchten, Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme,  
Butter und verschiedene Brötchen 12,90

### Lehmgrube <sup>2,3,4</sup>

Wurst- und Käseteller, geräucherter Lachs mit  
Meerrettich Dip, Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme,  
Butter und verschiedene Brötchen 15,90

### Bietigheim <sup>1</sup>

1 gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme,  
Butter und verschiedene Brötchen 9,80

### Italienisch <sup>2,3,4</sup>

Wurst- und Käseteller, italienischer Landschinken,  
Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme, Butter und  
verschiedene Brötchen 12,90

### Englisch <sup>2,3,4</sup>

2 Spiegeleier mit Käse und Schinken auf Toastbrot,  
Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme, Butter und  
verschiedene Brötchen 11,90

## extras

zum frühstück

### Spiegeleier <sup>2,3,4</sup>

2 Spiegeleier mit Schinken auf Toastbrot 4,50

### Rührei <sup>2,3,4</sup>

2 Eier mit Schinken dazu Toastbrot 4,50

### Omelett <sup>2,3,4</sup>

mit Schinken und Käse 4,90  
mit Champignons, Tomaten und Käse 4,90  
mit grünen Oliven, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Tomaten und Käse 5,40

## allergene

### Separate Karte

Eine Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen erhalten Sie  
gerne auf Anfrage von unserem Service-Team.

Sämtliche Preise in € inklusive z.Zt. gültiger MwSt. (19%)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Süßungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 Aspartam

## aperitif

### Hugo - der fruchtige Aperó

Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze  
0,2l • 5,90

### Hugo alkoholfrei

Johannisbeernektar mit Holunderblütensirup,  
Mineralwasser und Minze  
0,2l • 4,50

### Aperol Lemon <sup>1,8</sup>

Aperol mit Schweppes Bitter Lemon  
0,2l • 5,90

### Porto Tonic <sup>8</sup>

weißer Portwein mit Schweppes Tonic Water  
0,2l • 5,90

### Aperol Spritz <sup>1,8</sup>

0,2l • 5,90

### Campari Orange <sup>1</sup>

0,2l • 5,90

### Sekt Lehmgrube trocken

Schlosskellerei Affaltrach  
0,1l • 3,90 0,75l • 24,00

## bier vom fass

### Pilsener

Fürstenberg  
0,3l • 3,20

### Kellerbier naturtrüb

Hacker-Pschorr  
0,3l • 3,20

### Hefeweizen hell

Hacker-Pschorr  
0,3l • 2,90 ... 0,5l • 3,90

### Münchner Hell

Hacker-Pschorr, im Steinkrug  
0,5l • 3,90

### Radler <sup>9</sup>,

diverse Biermischgetränke <sup>9</sup>  
0,3l • 2,90 ... 0,5l • 3,90

## flaschenbier

### Bleifrei

Hatz-Moninger, naturtrübes alkoholfreies Pilsener  
0,33l • 3,20

### Hefeweizen alkoholfrei,

### Kristallweizen

Paulaner  
0,5l • 3,90

### Hefeweizen „Sternweisse“

Hacker-Pschorr, bernsteinfarbig  
0,5l • 3,90

## alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel<sup>9</sup>  
0,2l • 2,20 ... 0,4l • 2,90

Teinacher Gourmet „Medium“ oder „Still“  
0,75l • 5,90

Cola<sup>1,7</sup>, Cola Zero<sup>1,7</sup>, Fanta<sup>1,2</sup>, Spezi<sup>1,2,7</sup>  
0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,70

Schweppes Bitter Lemon<sup>8</sup>, Schweppes Tonic Water<sup>8</sup>  
0,2l Flasche • 3,70

Beeren Pracht, Zitronenstolz  
0,33l • 3,70

Holunderblütenschorle  
0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,70



Apfelschorle

klares Direktsaft-Apfelschorle  
0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,70

Rhabarber-, Maracuja- oder Johannisbeernektar  
0,2l • 3,10 ... 0,4l • 4,10

Premium Orangensaft  
100% Direktsaft  
0,2l • 3,10 ... 0,4l • 4,10

Diverse Saftschorlen  
0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,70

## viertelesweine

halbtrocken, im Henkelglas serviert

Riesling

Weingärtner Cleebrohn & Göglingen  
0,25l • 4,90

Lemberger Weißherbst  
Weingärtner Cleebrohn & Göglingen  
0,25l • 4,90

Trollinger

Weinkonvent Dürrenzimmern  
0,25l • 4,90

Trollinger mit Lemberger  
Weinkonvent Dürrenzimmern  
0,25l • 4,90

Lemberger

Weingärtner Cleebrohn & Göglingen  
0,25l • 4,90

Weinschorle

0,25l • 3,90

## premium weine

Eine separate Karte erhalten Sie gerne auf Anfrage  
von unserem Service-Team.

## weißwein

Grauburgunder „Kalkstein“ trocken,  
Weingut Manz, Rheinhessen

Selektiert aus sehr steinigen kalkhaltigen Anlagen, dicht, mineralisch,  
Aromen von reifer Birne und gelber Apfel, sehr schöner Nachhall.  
Passt gut zu Fisch, Schwein- und Rindgerichten.  
0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

Riesling „Stettener Pulvermächer“ trocken,  
Weingut Aldinger, Württemberg

Er präsentiert ein schönes Frucht-Säure-Spiel. Mit Aromen von Aprikosen,  
Litschi und reifem Pfirsich. Sein Aroma nach exotischen Früchten und Mandeln  
verleihen ihm eine tolle Vielfalt in der Speisenbegleitung.  
0,1l • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 27,00

Johanna Cuvee trocken,  
Weingut Wöhrwag, Württemberg

Ein Bouquet aus Pfirsich und Stachelbeere präsentieren sich am Gaumen und in  
der Nase. Begleitet von einem feinen Säurespiel verleiht sie ein bleibendes Mundgefühl.  
Passt toll zu leichten Gerichten, Fisch oder einfach solo.  
0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

Bentz Cuvee trocken,  
Weingut Aldinger, Württemberg

Fruchtige Noten von Rosen und Pfirsich. Geschmacksnuancen von Holunder,  
Stachelbeere und Pfirsich bilden einen fruchtigen Abgang. Die Säure ist dezent und  
frisch. Die Hauptrebsorten sind Kerner, Muskateller und Sauvignon Blanc.  
0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

Sauvignon Blanc „Kalkstein“ trocken,  
Weingut Manz, Rheinhessen

Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese prägen diesen Wein mit einer  
tollen Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder. Mineralisch am Gaumen.  
Passt zu vielen Vorspeisen, Fisch und sehr gut zu Geflügel.  
0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

Blanc de Noir feinherb,  
Privatkellerei Rolf Willy, Württemberg

Die Aromen in der Nase erinnern an Eisbonbon, weiße Johannisbeere und  
tropische Früchte. Er ist gerne der Solist und trinkt sich herrlich leicht  
und animierend fruchtig als Aperitif. Passt auch toll zu Fisch.  
0,1l • 3,60 ... 0,2l • 6,80 ... 0,75l • 23,00

Weißburgunder Spätlese „Kalkstein“ trocken,  
Weingut Manz, Rheinhessen

Gedeiht auf Kalksteinfelsen, ein Aromenspiel von Apfel und Melone,  
sehr mineralisch. Cremig im Abgang durch vielschichtigen Schmelz.  
Passt zu leichten Gerichten, Salaten und Fisch.  
0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

Chardonnay Spätlese „Kalkstein“ trocken,  
Weingut Manz, Rheinhessen

Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von  
dezentem Holz, mineralische Salzigkeit und eine balancierenden Säure, die ihm  
wunderbaren Schmelz verleihen. Passt zu Fleischgerichten und Fisch.  
0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00



## rotwein

### Primitivo trocken, Weingut Feudi Di San Marzano, Italien

Dieser reinsortige Primitivo zeigt ein Bukett von Pflaumen, Himbeeren, Brombeeren, Pfeffer, Nelken, Kräuter, Rosen und Veilchen. Viel dunkle Frucht, feinwürzig, enormer Charme, sehr ausgewogen. Ideal zu deftigen Gerichten, Gebrülltem und Käse.

0,1l • 3,60 ... 0,2l • 6,80 ... 0,75l • 23,00

### Lemberger trocken, Weingut Dautel, Württemberg

Bouquet von Sauerkirsche, Cassis und Brombeere mit leichter Vanillenote. Frischer Auftakt mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit einer animierenden Säure und zarter Gerbstoffen. Passt zu allen herzhaften Fleischgerichten, ideal zu Rindfleisch.

0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

### Bentz Cuvee trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Am Gaumen und in der Nase findet man Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeeren und Pflaume. Begleitet wird diese Frucht durch Anklänge von Vanille und Leder. Die Rebsorten sind verschiedene Cabernetsorten, Zweigelt, Lemberger und Spätburgunder.

0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

### Moritz Cuvee trocken, Weingut Wöhrwag, Württemberg

Fruchtige Aromen von Holunderbeere und Brombeere. Beim Genuss entfaltet er sich mit einer schmeichelnden Fülle und samtigen Tanninen. Seine anregende Frucht sorgt für ein unbeschwertes Trinkvergnügen. Passt zu herzhaften Fleischgerichten.

0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

### Jakob D. trocken, Weingut Dautel, Württemberg

Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet. In der Nase Schattenmorelle, Holunder, schwarzer Pfeffer und einen Hauch gegrillte rote Paprika. Im Geschmack würzig und süffig. Toll zu Rindfleisch oder einfach solo genießen.

0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 26,00

### Merlot trocken, Weingut August Ziegler, Pfalz

Duft nach Kirsche und Brombeere, am Gaumen merkt man noch seine Jugendlichkeit - kräftige Gerbstoffe und trotzdem schöne Frucht.

Passt hervorragend zu Steaks.

0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

### Shiraz trocken, Weingut August Ziegler, Pfalz

Typische Shiraz-Note, Duft nach roten Früchten und weißem Pfeffer. Der Alkohol ist gut eingebunden und die würzige Frucht steht auch im Gaumen im Vordergrund. Ideal zu Wildgerichten.

0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

### Trollinger mit Lemberger trocken, Privatkellerei Rolf Willy, Württemberg

Er präsentiert sich in leuchtendem rubinrot und duftet nach Kirschen und Brombeeren. Mit seiner bekömmlichen, klaren Art und den feinen Gerbstoffen ist er ein Wein für jeden Tag! Passt zu Schwein- und Rindfleisch sowie zum Vesper.

0,1l • 3,60 ... 0,2l • 6,80 ... 0,75l • 23,00

## roséwein

### Rosé trocken, Weingut Wöhrwag, Württemberg

Der feinwürzige Duft nach roten Beeren, wie Erdbeere- und Himbeere und sein wunderbarer Blütenduft macht diese Rosé Cuvée zu einem optimalen Begleiter.

0,1l • 3,70 ... 0,2l • 7,00 ... 0,75l • 24,00

### Cuvée de Rosé feinherb, Privatkellerei Rolf Willy, Württemberg

Lachsfarbenes Cuvée aus Lemberger, Trollinger und Samtrot. Dezent Säure, frisch fruchtiger Geschmack. Ideal zur leichten Küche oder einfach nur so.

0,1l • 3,60 ... 0,2l • 6,80 ... 0,75l • 23,00

### Rosé -SL- lieblich, Privatkellerei Rolf Willy, Württemberg

Ein Cuvée aus Samtrot und Cabernet Cubin. Ein fruchtiger Duft, der von Aromen roter Beeren dominiert wird. Ein erfrischender Rosé. Passt toll zu Desserts.

0,1l • 3,70 ... 0,2l • 7,00 ... 0,75l • 24,00

## heisse getränke

Espresso 7 2,20

Espresso Macchiato 7 2,50

Doppelter Espresso 7 3,90

Tasse Kaffee 7 2,90

Cappuccino 7 3,20

Milchkaffee 7 3,50

Latte Macchiato 7 3,50

Teeladen Prisma Bietigheimer Früchtetee, Festtagstee Darjeeling,  
Nanaminze, Wulu Grüntee Tasse 0,4l • 3,70

Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert



## spirituosen

Obstler 2cl • 3,20

Williams 2cl • 3,50

Grappa 2cl • 3,90

Ramazzotti 1 4cl • 4,50

## edelspirituosen

Fein-Brennerei Prinz, Bodensee

Alte Williams-Christ-Birne, Alter Bodensee-Apfel  
Alte Haus-Zwetschge, Alte Wald-Himbeere  
Alte Kirsche, Alte Marille, Alte Haselnuss

2cl • je 4,90

## whisky

Glenkinchie

12 Jahre, angenehm sanft, leicht rauchig

Dalwhinnie

15 Jahre, leicht, ein Hauch Torf, fruchtig süß

Talisker

10 Jahre, kräftig, rauchig, explosiv, pikant

2cl • je 5,90 ... 4cl • je 9,80

## longdrinks

Wodka Lemon 8, Jacky Cola 1,7

0,2l • 6,90

Gin Tonic 8

Bombay Gin

0,2l • 7,90

### **öffnungszeiten der küche**

Montag bis Samstag bis 22 Uhr

Sonn- und Feiertags bis 21 Uhr

### **adresse**

Lehmgrube

Restaurant & Weinstube

Pforzheimer Straße 26

74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon 0 71 42 / 78 83 11

service@lehmgrube.eu

[www.lehmgrube.eu](http://www.lehmgrube.eu)