



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 ⁴

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

suppen

Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 4,50

Sauerkraut-Cremesuppe ^{2,3,4}

vom Filder-Spitzkraut mit Speck 5,90

salate

Salat Lehmgrube

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

Salat Rustika ^{2,3,4}

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing,
gebratenem Speck, Champignons, Zwiebeln und Grana Padano,
dazu Baguette 11,90

Salat Camembert

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing,
Zwiebeln, gebackenem Camembert und Preiselbeeren,
dazu Baguette 11,90

Salat Schafskäse

Blatt- und Rohkostsalate mit weißem Balsamicodressing,
Schafskäse, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln,
dazu Baguette 12,40

hauptgerichte

Schweinefilet*

an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte
Spätzle vom Hofladen Föll 16,90

Jägerschnitzel*

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

Schnitzel*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken,
dazu Pommes Frites 13,40

Cordon Bleu ^{2,3,4}

hausgemacht vom Schweinerücken,
dazu Pommes Frites 15,90

Rostbraten

schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Lembergersauce,
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 20,90

Lehmgrubenteller

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

Rouladen* ^{2,3,4}

zwei Rouladen vom Rind gefüllt mit Speck, Gurken, Senf und Zwiebeln,
in feiner Lembergersauce, dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll
und Apfelrotkraut 19,80

Käsespätzle* ^{2,3,4}

mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln,
dazu Blattsalate mit weißem Balsamicodressing 12,40

Lammfilet ⁵

mit Pommes Frites und Salsa Brava 24,90

Maultaschen ^{2,3,4}

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

Rinderfilet

aus Brasilien mit Kräuterbutter und Pommes Frites 28,90

Kutteln* ^{2,3,4}

vom Rind in feiner Lembergersauce,
dazu Bratkartoffeln 11,90

fisch

Stremellachs

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

Garnelen

mit Tomatensugo, Tagliatelle, Grana Padano,
Rucola und Pinienkernen 18,90

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

rösti

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

Lehmgruben Rösti ^{2,3,4}

mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Champignons
und Käse überbacken 14,90

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 ^{2,3,4}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 8,90

Mediterran ^{2,3}

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

Champignon ^{2,3,4}

mit Schmand, Champignons, Speck
und Käse 9,80

Schinken ^{2,3,4}

mit Schmand, gekochtem Schinken, Lauchringe,
und Käse 9,80

pfännle

im Gusspfännle serviert

Spezial Pfännle* ^{2,3,4}

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit feiner Lembergersauce, dazu Käsespätzle 15,90

Maultaschen Pfännle ^{2,3,4}

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

burger

Lehmgrubenburger

mit gebratener Hähnchenbrust 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

Tagliatelle

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

Brezelknödel

hausgemachte Knödel mit Pilzragout
in Schnittlauchrahmsauce 11,90

Rösti Vegi

mit Schafskäse, mediterranem Grillgemüse
und Käse überbacken 14,90

Flammkuchen Vegi

mit Schmand, Schafskäse, Tomaten, Lauch,
grünen Oliven und Käse 10,90

Käsespätzle Vegi*

mit Bergkäse, Emmentaler und Zwiebeln,
dazu Blattsalate mit weißem Balsamicodressing 12,40

wurstsalate

Wurstsalat* ^{2,3,6}

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln,
und Brot 9,40

Schweizer Wurstsalat* ^{2,3,6}

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

Schwäbischer Wurstsalat* ^{2,3,6}

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

Jeden Wurstsalat erhalten Sie auch mit Bratkartoffeln ^{2,3,4}

Aufpreis 3,00

dessert

Crème brûlée

hausgemachte gebrannte Crème mit Bourbon Vanille
und Karamellkruste 5,40

Heiße Liebe

Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,40

Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Vanilleis und Sahne 5,90

Tiramisu Parfait

mit Amaretto und Schokoladensauce 5,90

frühstück

sonntags von 10-13 Uhr

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Heißgetränk Ihrer Wahl

Sie genießen hausgemachte Marmeladen
vom Holderhof aus Ingersheim

Fitness ^{2,3,4}

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

Lehmgrube ^{2,3,4}

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

Bietigheim ¹

1 gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme,
Butter und verschiedene Brötchen 9,40

Italienisch ^{2,3,4}

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

Englisch ^{2,3,4}

2 Spiegeleier mit Käse und Schinken auf Toastbrot,
Marmelade, Honig, Nuss Nougat Creme, Butter und
verschiedene Brötchen 11,40

extras

zum frühstück

Spiegeleier ^{2,3,4}

2 Spiegeleier mit Schinken auf Toastbrot 3,90

Rührei ^{2,3,4}

2 Eier mit Schinken dazu Toastbrot 3,90

Omelett ^{2,3,4}

mit Schinken und Käse 4,50
mit Champignons, Tomaten und Käse 4,50
mit grünen Oliven, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Tomaten und Käse 4,90

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 coffeinhaltig, 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 ^{1,8}

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

Porto Tonic ⁸

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

Aperol Spritz ^{1,8}

0,2l • 5,90

Campari Orange ¹

0,2l • 5,90

Sekt Lehmgrube trocken

Schlosskellerei Affaltrach
0,1l • 3,90 0,75l • 19,00

bier vom fass

Pilsener

Fürstenberg
0,3l • 3,10

Kellerbier naturtrüb

Hacker-Pschorr
0,3l • 3,10

Hefeweizen hell

Hacker-Pschorr
0,3l • 2,90 ... 0,5l • 3,70

Münchner Hell

Hacker-Pschorr, im Steinkrug
0,5l • 3,70

Radler ⁹,

diverse Biermischgetränke ⁹
0,3l • 2,90 ... 0,5l • 3,70

flaschenbier

Bleifrei

Hatz-Moninger, naturtrübes alkoholfreies Pilsener
0,33l • 3,10

Hefeweizen alkoholfrei,

Kristallweizen

Paulaner
0,5l • 3,70

Hefeweizen „Sternweisse“

Hacker-Pschorr, bernsteinfarbig
0,5l • 3,70

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel⁹

0,2l • 2,20 ... 0,4l • 2,90

Teinacher Gourmet „Medium“ oder „Still“

0,75l • 5,90

Cola^{1,7}, Cola Zero^{1,7}, Fanta^{1,2}, Spezi^{1,2,7}

0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,60

Schweppes Bitter Lemon⁸, Schweppes Tonic Water⁸

0,2l Flasche • 3,60

Zitronenstolz³

0,33l • 3,60

Holunderblütenschorle

0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,60



Apfelschorle

klares Direktsaft-Apfelschorle

0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,60

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 • 3,60

viertelesweine

halbtrocken, im Henkelglas serviert

Riesling

Weingärtner Cleebrohn & Güglingen

0,25l • 4,90

Lemberger Weißherbst

Weingärtner Cleebrohn & Güglingen

0,25l • 4,90

Trollinger

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 4,90

Trollinger mit Lemberger

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 4,90

Lemberger

Weingärtner Cleebrohn & Güglingen

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

Riesling „Finesse“ trocken,
Weingut Kallfelz, Mosel

Aromen von Apfel und Zitrus. Ein eleganter Wein, der durch seine feine Frucht und ausgezeichnete mineralische Balance besondere Reize setzt. Besonders niedriger Alkoholwert mit nur 10,5%. Passt zu Vorspeisen, Salaten, Fisch oder einfach solo.

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

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

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

Weißburgunder „Löss“ trocken
Weingut Manz, Rheinhessen

Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne, auf der Zunge fruchtig und elegant.

Passt zu leichten Gerichten, Salaten und Fisch.

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

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

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, Gegrilltem 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

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 „Alte Reben“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Im Duft zeigen sich wieder die typischen Bittermandelnoten gepaart mit fruchtigen, dunklen Beeren. Am Gaumen werden die spürbaren Gerbstoffe mit einer milden Säure und Aromen von dunklen Beeren abgerundet. Passt toll zu vielen Fleischgerichten.

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

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

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

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

roséwein

Rosé „LUSTSPIEL“ trocken, Weingut Manz Rheinhessen

Ein frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, pikante Säure mit einer kräftigen Roséfarbe. Passt zu Schwein- und Rindfleisch.

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

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 2,10

Espresso Macchiato 7 2,50

Doppelter Espresso 7 3,40

Tasse Kaffee 7 2,90

Cappuccino 7 2,90

Milchkaffee 7 3,20

Latte Macchiato 7 3,20

Teeladen Prisma Bietigheimer Früchtetee, Festtagstee Darjeeling, Nanaminze, Knusperhäuschen, Wulu Grüntee Tasse 0,4l • 3,60

Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert



spirituosen

Obstler 2 cl • 3,20

Williams 2 cl • 3,50

Grappa 2 cl • 3,90

Ramazotti 1 4 cl • 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

2 cl • 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

2 cl • je 5,90 ... 4 cl • je 9,80

longdrinks

Wodka Lemon 8, Jacky Cola 1,7

0,2l • 7,90

Gin Tonic 8

Bombay Gin

0,2l • 8,90

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