

## Historie

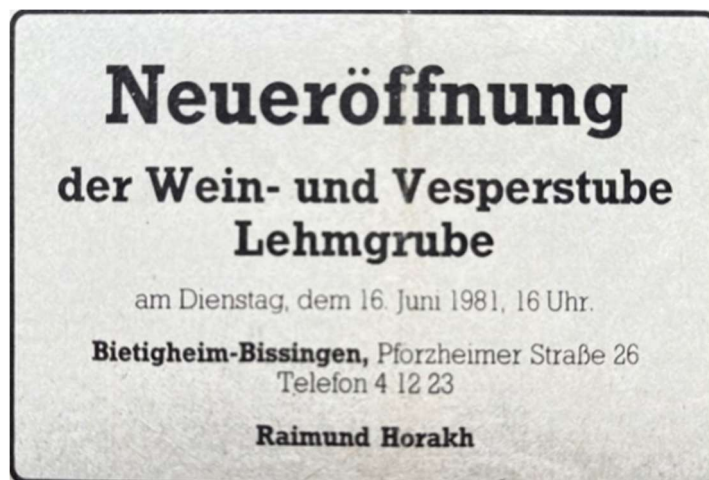
Das Restaurant Lehmgrube in Bietigheim-Bissingen ist ein traditionsreiches Lokal mit einer langen Geschichte, die tief in die lokale Kultur und Gastronomie eingebettet ist. Ursprünglich war die Lehmgrube, wie der Name schon andeutet, ein Ort, an dem Lehm abgebaut wurde. Diese Lehmgruben wurden in der Vergangenheit genutzt, um Baumaterial für die Ziegelherstellung und andere Bauzwecke zu gewinnen.

Im Laufe der Zeit wurde das Gelände umfunktioniert, und das Restaurant Lehmgrube entstand. Es entwickelte sich zu einem beliebten Treffpunkt für die lokale Bevölkerung und Reisende gleichermaßen. Das Restaurant ist bekannt für seine gutbürgerliche Küche, die traditionelle schwäbische Gerichte in den Vordergrund stellt. Dabei wird oft Wert auf regionale Zutaten und eine familiäre Atmosphäre gelegt.

Die Lehmgrube hat sich über die Jahre hinweg immer wieder angepasst und modernisiert, ohne dabei ihre Wurzeln zu verlieren. Das Restaurant ist heute sowohl für seine kulinarischen Angebote als auch für die gemütliche, rustikale Einrichtung bekannt, die den Charme vergangener Zeiten bewahrt.

Viele Gäste schätzen die Lehmgrube auch aufgrund ihrer Lage in der Nähe der Natur, was das Lokal zu einem idealen Ziel für Wanderer und Naturliebhaber macht, die nach einem Spaziergang in der Umgebung einkehren möchten.

Zusammengefasst spiegelt die Geschichte des Restaurants Lehmgrube den Wandel der Zeit wider, in dem ein einfacher Ort des Rohstoffabbaus zu einem wichtigen Bestandteil der lokalen Gastronomie wurde.



## Vorspeisen

### **Bruschetta**

hausgemacht mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln auf Baguette  
EUR 8,90

### **Lehmgruben Trio**

Artischocken-Dip, Rote Beete-Frischkäsecreme mit Knoblauch und Pinienkernen,  
Oliventapenade mit geröstetem Sesam, dazu Grissini und Steinofenbaguette  
EUR 10,90

### **Gemischter Salat der Saison**

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing und  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
EUR 7,90

## Suppen

### **Kokos-Chili-Suppe**

mit Kokosmilch und Sesam  
EUR 8,90

### **Flädlesuppe**

kräftige Fleischbrühe mit Streifen vom Kräuterteigfladen  
EUR 8,90

## Flammkuchen

*hausgemacht, auf einem Holzbrett serviert*

### **Classic**

mit Schmand, Speck und Zwiebeln  
EUR 14,90

### **Mediterran**

mit Schmand, Serano-Schinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano  
EUR 15,90

---

## Hauptgerichte

### **Lehmgrubenschmaus**

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –  
kleiner Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln an feiner hausgemachter Lembergersoße,  
dazu ein handgemachtes Metzger-Maultäschle und Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln  
EUR 29,80

### **Spezialpfänne**

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner hausgemachter Lembergersoße,  
dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln  
EUR 22,90

### **Rostbraten**

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –  
mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lembergersoße,  
dazu Spätzle vom Hofladen Föll  
EUR 29,80

### **Medaillons vom Schweinefilet**

vom Landschwein, mit feiner hausgemachter Champignonrahmsauce,  
dazu Spätzle vom Hofladen Föll  
EUR 24,90

### **Schnitzel „Wiener Art“**

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken,  
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren  
EUR 20,90

### **Stremellachs**

serviert mit einer Ofenkartoffel, Sourcream  
und frischem Blattsalat  
EUR 23,90

## Rösti

*hausgemacht, im Gusspfännle serviert*

### **Lehmgruben Rösti**

mit Hähnchenfleisch, Speck, Champignons  
und Mozzarella überbacken

EUR 21,90

### **Lachs Rösti**

mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken,  
dazu Meerrettich

EUR 24,90

### **Pfeffer Rösti**

mit geschnetzeltem Schweinefilet vom Landschwein,  
feiner hausgemachter Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Mozzarella überbacken

EUR 23,90

## Regional

### **Kutteln**

vom Rind in feiner hausgemachter Lembergersoße,  
dazu Bratkartoffeln

EUR 19,80

### **Maultäschle**

handgemachte Metzger-Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter  
Lembergersoße, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico  
Dressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

EUR 18,90

### **Käsespätzle**

Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln,  
dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing

EUR 18,90

### **Wurstsalat**

hausgemacht, mit Schinkenwurst, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln

EUR 18,90

## Burger

### **Lehmgrubenburger**

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sweet Chili Dip,  
dazu Pommes Frites  
EUR 18,90

### **Double Cheeseburger**

mit Rindfleisch, gebratenen Champignons, doppelt Käse, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Salat,  
dazu Pommes Frites  
EUR 19,80

## Salate

### **Salat Lehmgrube**

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing,  
Zwiebeln, gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet Chili Dip,  
dazu Baguette  
EUR 18,90

### **Salat Schafskäse**

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing,  
Schafskäse eingelegt in Knoblauch und Kräuter, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven  
und Zwiebeln, dazu Baguette  
EUR 18,90

## Vegan

### **Perlgraupenrisotto**

mit Soja-Sahne, Waldpilzen der Saison und gerösteten Cashewkernen  
EUR 19,80

### **Falafel**

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten an hausgemachtem weißem Balsamico Dressing,  
dazu Joghurt-Minz-Dip und Baguette  
EUR 19,80

---

## Vegetarisch

### **Brezelknödel**

hausgemacht, mit Pilzen der Saison in feiner hausgemachter Rahmsauce  
EUR 18,90

### **Tagliatelle**

mit Tomatensugo, lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven, Pesto  
und Sonnenblumenkernen  
EUR 18,90

### **Käsespätzle Vegi**

Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse, Emmentaler und Zwiebeln,  
dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing  
EUR 18,90

## Dessert

### **Double Choc Brownie**

Schokoladenbrownie mit Bourbon Vanilleeis und Sahne  
EUR 8,90

### **Crème brûlée**

hausgemachte gebrannte Crème mit Bourbon Vanille und Karamellkruste  
EUR 8,90

### **„kleines Finale“ Panna Cotta im Weckgläschen**

mit griechischem Joghurt, verfeinert mit Honig und roter Grütze  
EUR 5,90

## Bitte um Beachtung

Letzte Bestellmöglichkeit in der Küche:  
Montag bis Samstag 21.30 Uhr Sonn- & Feiertag 20.00 Uhr

---

## *Für unsere kleinen Besucher*

*Kinder bis 12 Jahre*

### **Mogli**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
EUR 13,90

### **Simba**

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Pommes Frites  
EUR 13,90

### **Stitch**

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratkartoffeln und Bratensoße  
EUR 12,90

### **Mickey Mouse**

Pommes Frites rot/weiß  
EUR 5,90

### **Biene Maja**

Spätzle mit Soße  
EUR 5,90

### **Olaf**

Schoko- und Vanilleeis mit Süßigkeiten  
EUR 5,90

## Aperitif

### **Lehmgrube**

Gin, Martini, Maracujasaft und Limette  
0,2l • EUR 8,90

### **Aperol Spritz** 1,8

Lehmgruben Sekt mit Aperol und Mineralwasser  
0,2l • EUR 7,90

### **Hugo**

Lehmgruben Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze  
0,2l • EUR 7,90

### **Hugo Johann**

Johannisbeernektar mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze  
0,2l • EUR 7,90

## Alkoholfrei

### **Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel** 9

0,2l • EUR 2,70 • • • 0,4l • EUR 3,70

### **Ensinger Gourmet „Medium“ oder „Still“**

0,75l • EUR 6,90

### **Cola** 1,7, **Cola Zero** 1,7, **Fanta** 1,2, **Spezi** 1,2,7

0,2l • EUR 3,70 • • • 0,4l • EUR 4,70

### **Rhabarber-, Maracuja-, oder Johannisbeernektar**

0,2l • EUR 3,90 • • • 0,4l • EUR 5,40

### **Naturtrüber Apfelsaft**

### **Premium Orangensaft**

100% Direktsaft

0,2l • EUR 3,90 • • • 0,4l • EUR 5,40

### **Diverse Saftschorlen**

0,2l • EUR 3,70 • • • 0,4l • EUR 4,70

---



## *Bier vom Fass*

### **Münchner Hell Hacker-Pschorr, im Steinkrug**

EUR 0,5l • EUR 5,20

### **Hefeweizen hell Hacker-Pschorr**

0,3l • EUR 3,90 • • • 0,5l • EUR 5,20

### **Helles Chiemseer**

0,3l • EUR 3,90 • • • 0,5l • EUR 5,20

### **Kellerbier naturtrüb Hacker-Pschorr**

0,3l • EUR 3,90 • • • 0,5l • EUR 5,20

### **Radler <sup>9</sup>**

### **Diverse Biermischgetränke <sup>9</sup>**

0,3l • EUR 3,90 • • • 0,5l • EUR 5,20

## *Flaschenbier*

### **Paulaner Hefeweizen alkoholfrei**

0,5l • EUR 5,20

### **Hacker-Pschorr Hell naturtrüb alkoholfrei**

0,5l • EUR 5,20

### **Paulaner Kristallweizen**

0,5l • EUR 5,20

---

## Weißwein

### **Grauburgunder trocken** **Weingut Manz, Rheinhessen**

Aus drei Spitzenlagen selektioniert, aus alten Reben von Kalksteinböden, ein Hauch Exotik, in der Nase Birne und Mirabelle. Passt gut zu Fisch, Schwein- und Rindgerichten.

0,1l • EUR 4,60 • • • 0,2l • EUR 8,50 • • • 0,75l • EUR 31,00

### **Riesling trocken 110°** **Weingut Rolf Heinrich, Heilbronn**

Aus hochwertigen Trauben mit 110° Oechsle gekeltert. Er eignet sich ideal als Speisebegleiter zu Rostbraten, Käsespätzle und Salaten.

0,1l • EUR 4,60 • • • 0,2l • EUR 8,50 • • • 0,75l • EUR 31,00

### **Weißburgunder trocken** **Weingut Kurz-Wagner, Talheim**

Schmeichelnder Burgunderduft und schmelzige Fülle. Seine feinen Früchte von Banane, Stachelbeere und Zitrone machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis. Perfekt zu Fisch, leichte Gerichte und Geflügel.

0,1l • EUR 4,90 • • • 0,2l • EUR 8,90 • • • 0,75l • EUR 32,00

### **Bentz Weiß Cuvée trocken** **Weingut Aldinger, Fellbach**

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 • EUR 4,40 • • • 0,2l • EUR 8,20 • • • 0,75l • EUR 30,00

### **Chardonnay Spätlese 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 • EUR 4,60 • • • 0,2l • EUR 8,50 • • • 0,75l • EUR 31,00

### **Sauvignon Blanc II trocken** **Weingut Von Winning, Pfalz**

Zum Auftakt zeigen sich saftige Stachelbeere, Limette und feine Kräuter. Herzhafte Säure und viel Schmelz. Dieser Wein macht einfach Durst auf mehr!

Passt zu vielen Vorspeisen, Fisch und Geflügel.

0,1l • EUR 4,60 • • • 0,2l • EUR 8,50 • • • 0,75l • EUR 31,00

## Weißwein

*Wenn es etwas Besonderes sein darf,  
finden Sie hier ausgesuchte Spitzenlagen von nah und fern.*

**Riesling Felsenberg GG trocken**  
**Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe**  
0,75l • EUR 85,00

**Riesling Aulerde GG trocken**  
**Weingut Wittmann, Rheinhessen**  
0,75l • EUR 80,00

**Riesling Felsenberg GG trocken**  
**Weingut Dönnhoff, Nahe**  
0,75l • EUR 80,00

**Riesling Ölberg GG trocken**  
**Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen**  
0,75l • EUR 80,00

**Weißburgunder Winklerberg GG trocken**  
**Weingut Dr. Heger, Baden**  
0,75l • EUR 65,00

**Weißburgunder Reserve trocken**  
**Weingut Wittmann, Rheinhessen**  
0,75l • EUR 75,00

**Grauburgunder Schlossberg GG trocken**  
**Weingut Dr. Heger, Baden**  
0,75l • EUR 65,00

**Grauburgunder -R- trocken**  
**Weingut Emrich-Schönleber, Nahe**  
0,75l • EUR 75,00

**Chardonnay Reserve trocken**  
**Weingut Wittmann, Rheinhessen**  
0,75l • EUR 75,00

**Sauvignon Blanc Große Reserve trocken**  
**Weingut Aldinger, Fellbach**  
0,75l • EUR 55,00

## Rotwein

### **Lemberger trocken** **Weingut Dautel, Bönningheim**

Fruchtaromen von Holunder und Kirsche werden mit würzigen Pfeffernoten und Räucherspeck auf eine sehr anregende Weise vereint. Saftig und nachhaltig mit wunderbar eingebundenen Tanninen.

Das Finish ist lange mit einem herben, würzigen Spiel.

Passt zu allen herzhaften Fleischgerichten, ideal zu Rindfleisch.

0,1l • EUR 5,20 • • • 0,2l • EUR 9,30 • • • 0,75l • EUR 33,00

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

Dieser reinsortige Primitivo zeigt ein Bouquet 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 • EUR 4,00 • • • 0,2l • EUR 7,60 • • • 0,75l • EUR 28,00

### **Tre trocken** **Weingut Brancaia, Italien**

Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet. In der Nase ein Duft von dunklen Früchten mit einer Nuance Kräutern.

Am Gaumen wieder saftig-fruchtig.

Schöner Trinkfluss, sehr harmonisch, mit Eleganz und guter Länge.

0,1l • EUR 5,20 • • • 0,2l • EUR 9,30 • • • 0,75l • EUR 33,00

### **Aruma Malbec trocken** **Weingut Caro, Argentinien**

Ein Bouquet nach roten Beerenfrüchten, besonders süß gereifte Himbeeren, reifen Pflaumen und saftigen Kirschen, untermalt von würzigen Nuancen. Am Gaumen mit einer wunderbaren Frische

und saftigem Körper, langer Nachhall.

0,1l • EUR 4,90 • • • 0,2l • EUR 8,90 • • • 0,75l • EUR 32,00

### **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 • EUR 4,60 • • • 0,2l • EUR 8,50 • • • 0,75l • EUR 31,00

### **Reserva Rioja trocken** **Weingut Conde de Valdemar, Spanien**

Ein feinwürziges Bouquet mit herrlichen Beerenaromen und einer leichten Karamellnote. Am Gaumen entfaltet er seine ganze Saftigkeit mit schön eingebundenen Tanninen. Weltweit ist das Weingut für seine hohe Qualität berühmt, zählt zu den besten Kellereien der Rioja. Großartig zu dunklem Fleisch.

0,1l • EUR 4,90 • • • 0,2l • EUR 8,90 • • • 0,75l • EUR 32,00

### **Samtrot Kabinett** **Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim**

Im Duft erinnert uns der fruchtig, mollig-weiche Samtrot an Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen feingliedrig, elegant, saftig und geschliffen. Einfach einschenken und Spaß haben.

0,1l • EUR 4,00 • • • 0,2l • EUR 7,60 • • • 0,75l • EUR 28,00

## Rotwein

*Wenn es etwas Besonderes sein darf,  
finden Sie hier ausgesuchte Spitzenlagen von nah und fern.*

**Lemberger Michaelsberg GG trocken**  
**Weingut Dautel, Bönningheim**  
0,75l • EUR 70,00

**Chateau Phelan Segur trocken**  
**Bordeaux, Frankreich**  
0,75l • EUR 80,00

**Chateau Clos De L'Oratoire trocken**  
**Bordeaux, Frankreich**  
0,75l • EUR 80,00

**Chateau Clos Marsalette trocken**  
**Bordeaux, Frankreich**  
0,75l • EUR 60,00

**Sessantanni Primitivo di Manduria trocken**  
**Cantine San Marzano, Italien**  
0,75l • EUR 55,00

**Brunello di Montalcino trocken**  
**Tenuta Il Poggione, Italien**  
0,75l • EUR 80,00

**Victorino trocken**  
**Weingut Teso la Monja, Spanien**  
0,75l • EUR 70,00

**Propiedad trocken**  
**Weingut Palacios Remondo, Spanien**  
0,75l • EUR 60,00

**The Dead Arm Shiraz trocken**  
**Weingut d'Arenberg, Australien**  
0,75l • EUR 80,00

**Constantia Glen Three trocken**  
**Weingut Constantia Glen, Südafrika**  
0,75l • EUR 55,00

## Roséwein

### **Rosé trocken**

#### **Weingut Dautel, Bönningheim**

Fruchtiger Duft nach Kirsche und Waldhimbeere, frischer Auftakt im Mund gepaart mit einem feinen Säurespiel im Abgang. Ein vielseitiger Speisebegleiter.

0,1l • EUR 4,20 • • • 0,2l • EUR 7,90 • • • 0,75l • EUR 29,00

### **Bentz Rosé Cuvée trocken**

#### **Weingut Aldinger, Fellbach**

In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Waldbeeren und Himbeeren, die von der knackigen und lebendigen Säure und einer tollen Fruchtsüße begleitet wird. Ein vielseitiger Speisebegleiter.

0,1l • EUR 4,20 • • • 0,2l • EUR 7,90 • • • 0,75l • EUR 29,00

### **Cuvée de Rosé feinherb**

#### **Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim**

Hält man diesen Rosé ins Licht, kann man über sein leuchtendes Lachsrosa nur staunen. Ein beeriger Duft nach roten Johannisbeeren und Himbeeren. Entdecken Sie diesen glückvollen Rosé auch als Essensbegleiter für leichte Gerichte.

0,1l • EUR 4,00 • • • 0,2l • EUR 7,60 • • • 0,75l • EUR 28,00

## Viertelweine

*im Henkelglas serviert*

### **Riesling halbtrocken**

#### **Weingärtner Cleeborn & Güglingen**

0,25l • EUR 6,90

### **Lemberger Weißherbst halbtrocken**

#### **Weingärtner Cleeborn & Güglingen**

0,25l • EUR 6,90

### **Trollinger mit Lemberger halbtrocken**

#### **Weinkonvent Dürrenzimmern**

0,25l • EUR 6,90

### **Weinschorle**

0,25l • EUR 4,90

## *Spirituosen*

**Ramazotti**

4cl • EUR 6,90

**Baileys**

4cl • EUR 6,90

**Grappa Di Prosecco**

2cl • EUR 7,90

## *Edelspirituosen*

Fein-Brennerei Prinz, Österreich

**Alte Williams-Christ-Birne**

**Alter Bodensee-Apfel**

**Alte Haus-Zwetschge**

**Alte Wald-Himbeere**

**Alte Haselnuss**

**Alte Kirsche**

**Alte Marille**

2cl • je EUR 7,90

## *Whisky*

**Schwäbischer Whisky**

**Brennerei Lobmüller, Talheim**

Milde Vanille und Holznote mit etwas von Zitrusfrucht

4cl • EUR 11,90

---

## Heißgetränke

**Espresso** 7  
EUR 2,90

**Espresso Macchiato** 7  
EUR 3,20

**Doppelter Espresso** 7  
EUR 5,40

**Tasse Kaffee** 7  
EUR 3,70

**Cappuccino** 7  
EUR 3,90

**Milchkaffee** 7  
EUR 4,50

**Latte Macchiato** 7  
EUR 4,50

## Tee

**Früchtetee**  
**Darjeeling**  
**Grüner Tee**  
**Pfefferminze**  
0,4l • EUR 4,50

\*Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert

Alle 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

---