



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

vorspeisen

Ziegenfrischkäse

mit Trüffelhonig und Salatbouquet, dazu Baguette 7,40

Carpaccio

vom Rinderfilet mit Rucola,
Pinienkernen, Parmesan, dazu Baguette 9,20

suppen *

Flädle-Suppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 3,90

Kartoffel-Suppe^{2,3,4}

mit Speck und Saitenwurstädle 4,80

salate *

Beilagensalat

Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing und Kartoffelsalat 3,60

Salat Rustika^{2,3,4}

Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamicodressing,
gebratener Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Baguette 8,80

Salat Fitness

Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing, Zwiebeln,
gebratener Hähnchenbrust und Sweet Chili Sauce, dazu Baguette 9,20

Salat Rinderstreifen

Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing,
Zwiebeln und gebratenen Rinderstreifen, dazu Baguette 9,90

flammkuchen *

Classic^{2,3,4}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 6,90

Mediterran^{2,3}

mit Schmand, Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Parmesan 7,80

für den kleinen hunger *

Obatzter¹

pikant angemachter Camembert mit Brot 4,80

Rostbratwürstle^{2,3,4,6}

auf Sauerkraut mit Brot 6,90

Fleischkäse^{2,3,4,6}

gebraten mit Bratensauce, Spiegelei,
Kartoffelsalat und Zwiebeln 7,20

wurstsalate *

Wurstsalat^{2,3,6}

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln und Brot 6,90

Schweizer-Wurstsalat^{2,3,6}

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, Käse und Brot 7,60

Schwäbischer-Wurstsalat^{2,3,6} mit Bratkartoffeln

mit Schinken- und Schwarzwurst, Gurken und Zwiebeln 8,90

burger

Cheeseburger XXL³

mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, dazu Pommes Frites 7,90

vegetarisch

Flammkuchen Vegi

mit Schmand, Champignons, Tomaten und Käse 7,40

Käsespätzle Vegi

mit Zwiebeln und Salat 8,60

Salat Vegi

Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing,
gebratenen Gemüsemaultaschen, dazu Baguette 8,90

Gemüseflädle

gratiniert mit Käse 9,30

* Diese Gerichte erhalten Sie Freitag und Samstag bis 23 Uhr.

rösti

Berner Rösti

^{2,3,4}
mit Schinken, Tomaten, Crème fraîche
und Käse überbacken 8,90

Lehmgruben Rösti

^{2,3,4}
mit Hähnchenbrust, Speck, Champignons
und Käse überbacken 9,70

schwäbisch

Linsen und Spätzle

^{2,3,4}
mit einem Paar Saitenwürstle 8,40

Maultaschen

geröstet oder geschmelzt
mit Kartoffel- und Blattsalat 8,70

Käsespätzle

^{2,3,4}
mit Speck, Zwiebeln und Salat 8,80

Kutteln

vom Rind in Trollingersauce mit Bratkartoffeln 8,90

Schweineschnitzel

paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 10,40

Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce,
dazu Spätzle 13,60

Rostbraten

schwäbischer Zwiebelrostbraten
in feiner Trollingersauce,
dazu Spätzle 14,80

fisch

Garnelen

mit Tomatensugo und Zucchini,
dazu Spaghetti 14,20

Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut,
dazu Drillingskartoffeln 15,40

haxe und steaks

Schweinesteak

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter und Grillgemüse,
dazu Pommes Frites 12,40

Haxe

knusprige Schweinshaxe mit Bratensauce,
Semmelknödel und Krautsalat 12,90

Lehmgrubenteller

Roast Beef mit Garnelen, Wilden Kartoffeln
und Sour Cream Dipp 16,30

nachtisch

Crème brûlée

gebrannte Vanillecrème mit Karamellkruste 4,20

Panna Cotta

mit marinierten Gewürzorange 4,80

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,40

Tiramisu

hausgemachte Mascarponecreme mit Löffelbiskuit 5,60

frühstück

sonntags von 10-13 Uhr

Frühstück wahlweise mit 1 Tasse Kaffee,
Milchkaffee, Cappuccino oder Tee

Bietigheim¹

gekochtes Ei, verschiedene Marmeladen, Honig,
Butter, Baguette und Brötchen 6,80

Englisch^{2,3,4}

2 Spiegeleier mit Schinken auf Toastbrot,
verschiedene Marmeladen, Honig, Butter
und Baguette 7,60

Italienisch^{2,3,4}

1 gekochtes Ei, Parmaschinken und Salami,
verschiedene Marmeladen, Honig, Butter,
Baguette und Brötchen 8,70

Fitness^{2,3,4}

1 gekochtes Ei, Wurst- und Käseteller,
Gemüsesticks mit Dipp, Joghurt mit Früchten,
Körnerbaguette und Brötchen 9,20

Lehmgrube^{2,3,4}

1 gekochtes Ei, Wurst- und Käseteller, Lachs,
verschiedene Marmeladen, Honig, Butter,
Baguette und Brötchen 9,90

extras

sonntags von 10-13 Uhr

Spiegeleier^{2,3,4}

2 Spiegeleier mit Schinken auf Toastbrot 2,70

Rührei^{2,3,4}

2 Eier mit Schinken dazu Toastbrot 2,90

Omelett^{2,3,4}

mit Schinken und Käse 3,40

mit Champignons, Tomaten und Käse 3,70

mit Oliven, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Tomaten 3,90

sekt

eigenmarke aus der sektkellerei affaltrach

Sekt Lehmgrube trocken

0,1 l • 2,90 0,7 l • 16,00

Sekt mit Holunderblütensirup

0,1 l • 3,20

aperitif

Martini Bianco

4 cl • 2,90

Kir Royal

Sekt mit Cassis

0,1 l • 3,20

Hugo alkoholfrei

Johannisbeernektar mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze

0,2 l • 3,60

Hugo - der fruchtige Aperó

Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze

0,2 l • 4,80

Sprizz Aperol

0,2 l • 4,80

bier vom fass

Fürstenberg Pilsener

0,3 l • 2,40

Fürstenberg Export

0,3 l • 2,40 ... 0,5 l • 3,20

Paulaner Hefeweizen hell

0,3 l • 2,40 ... 0,5 l • 3,20

Cluss Kellerpils naturtrüb

0,3 l • 2,40

Radler, diverse Biermischgetränke

0,3 l • 2,40 ... 0,5 l • 3,20

flaschenbier

Fürstenberg Pilsener alkoholfrei

0,33 l • 2,40

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l • 3,20

Paulaner Kristallweizen

0,5 l • 3,20

Paulaner Hefeweizen dunkel

0,5 l • 3,20

alkoholfreie getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser

0,2l • 1,80 ... 0,4l • 2,70

Teinacher Gourmet / Teinacher Gourmet Still

0,75l • 4,20

Cola^{1,7} Cola Light^{5,7} Fanta^{1,2} Spezi^{1,2,7} Bitter Lemon^{3,8}

0,2l • 1,90 ... 0,4l • 2,80

Apfelschorle, diverse Saftschorlen

0,2l • 1,90 ... 0,4l • 2,80

Holunderblütenschorle

0,2l • 1,90 ... 0,4l • 2,80

Vaihinger Orangensaft

0,2l • 2,10 ... 0,4l • 2,90

Vaihinger Maracuja-, Johannisbeernektar

0,2l • 2,10 ... 0,4l • 2,90



heisse getränke

Espresso₇ 1,90

Doppelter Espresso₇ 2,80

Tasse Kaffee₇ 2,40

Cappuccino₇ 2,70

Heisse Schokolade mit Milch 2,70

Milchkaffee₇ 2,90

Latte Macchiato₇ 2,90

Tasse Tee Schwarz₇, Früchte, Pfefferminz 2,20

spirituosen

Obstler 2 cl • 2,50

Williams 2 cl • 2,70

Grappa 2 cl • 2,90

Ramazotti 4 cl • 3,40

Averna 4 cl • 3,40

viertelesweine

Riesling „Kastellan“

Besigheim

0,25 l • 3,50

Spätburgunder Weißherbst

Mundelsheim

0,25 l • 3,70

Trollinger trocken

Grantschen

0,25 l • 3,80

Trollinger mit Lemberger

Besigheim

0,25 l • 3,90

Weinschorle

0,25 l • 2,90

weißweine aus württemberg

Cuvée „Johanna“ trocken, Wöhrwag

In der Nase kommen die typischen Aromen des Rieslings sofort zum Vorschein. Am Gaumen jedoch eher die Aromatik des Sauvignon-Blanc, gepaart mit der milden und harmonischen Säure des Rivaners.

0,1l • 2,60 ... 0,2l • 5,00 ... 0,75l • 18,00

Riesling trocken, Wöhrwag

Elegante Säure, eingebettet in ein Fruchtspiel aus Aprikose und Grapefruit. Er eignet sich vorzüglich zu Fisch, Kalb oder Geflügel.

0,1l • 2,70 ... 0,2l • 5,20 ... 0,75l • 18,50

Grauburgunder trocken, Graf Adelman

Kristallklares Bouquet mit Anklängen von Birne und Quitte. Als Essensbegleiter zu leichten Gerichten und hellem Fleisch.

0,1l • 2,80 ... 0,2l • 5,40 ... 0,75l • 19,00

roséwein aus württemberg

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, Graf Adelman

Zartfruchtig, feines Bouquet, Anklänge von Karamell und reifem Obst. Zu Gegrilltem, wie auch zu frischen Salaten oder „einfach nur“ ein geselliger Begleiter.

0,1l • 2,40 ... 0,2l • 4,60 ... 0,75l • 16,50

rotweine aus württemberg

Trollinger trocken, Wöhrwag

Leuchtendes Rubin, reife Frucht-Aromen (Kirsche), feiner Nachhall.

Passt hervorragend zu Rostbraten, Käsespätzle aber auch sehr gut zu leichten Gerichten und Käse.

0,1l • 2,40 ... 0,2l • 4,60 ... 0,75l • 16,50

Trollinger mit Lemberger trocken, Graf Adelman

Intensives Rubin, zartes und fruchtiges Bouquet.

Sehr gut passend zu allen schwäbischen Gerichten wie

z.B. Maultaschen oder auch zu Steaks.

0,1l • 2,50 ... 0,2l • 4,80 ... 0,75l • 17,50

Lemberger trocken, Graf Neipperg

Bouquet von Kirschen und roten Beeren. Ein kräftiger Wein, passt zu allen herzhaften Fleischgerichten, ideal zu Rind.

Aber auch schön zu Gegrilltem!

0,1l • 2,80 ... 0,2l • 5,40 ... 0,75l • 19,00

Cuvée „Moritz“ trocken, Wöhrwag

In der Nase sind die Aromen von Brombeere und

dunkeln Früchten dominierend,

am Gaumen bleibt der gehaltvolle Körper erhalten.

Ein würzig, runder Rotwein mit überwältigender Stoffigkeit.

0,1l • 3,00 ... 0,2l • 5,80 ... 0,75l • 20,00

weißweine aus italien

Cuvée 448 s.l.m. trocken, Giralan

Frische, zarte Duftnoten, Säure und Gleichgewicht mit einer leichten aromatischen Note kennzeichnen diesen Wein.

„448 s.l.m.“ fasst die historischen Rebsorten des

Produktionsgebietes wie Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon und

Goldmuskateller zusammen. Der ideale Speisebegleiter zu allen

leichten Vorspeisen, aber gerne auch mal einfach so.

0,1l • 2,60 ... 0,2l • 5,00 ... 0,75l • 18,00

Weißburgunder „Plattenriegl“ trocken, Giralan

Dank seines delikaten, frischen und gleichzeitig vollen Charakters

ist der Weißburgunder Plattenriegl gut für alle möglichen

Gelegenheiten geeignet. Er passt sehr gut zu Vorspeisen und Fischgerichten

und wird sehr geschätzt als Aperitif.

0,1l • 2,80 ... 0,2l • 5,40 ... 0,75l • 19,00

Chardonnay „Merol“ trocken, St. Michael

Leichte, grüne Reflexe durchziehen die goldgelbe Farbe.

Fruchtaromen von grünen Äpfeln, wie sie neben den Weinbergen

von Merol heranreifen prägen seinen Geruch. Gut geeignet zu Suppen,

Vorspeisen, Fischgerichten, Kalb, Schwein und Geflügel.

0,1l • 3,00 ... 0,2l • 5,80 ... 0,75l • 20,00

weißweine aus italien

Sauvignon „Indra“ trocken, Giralan

Vielschichtiges Bouquet, aromatisch reif mit Noten von

Stachelbeeren und Holunderblüten, leicht exotisch.

Der Geschmack ist aromatisch, kraftvoll und verspielt, salzig und

mineralisch, lebendig und voll mit langem Abgang.

Er passt gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

0,1l • 3,10 ... 0,2l • 6,00 ... 0,75l • 21,00

roséwein aus italien

Lagrein Rosé trocken, Terlan

Sein feines Bouquet erinnert an exotische Früchte. Leicht und frisch

ist er im Geschmack, präsentiert sich mit einer harmonisch

eingebundenen Säure und einem feinherben Abgang.

Wunderbar als Aperitif und zu Fischgerichten, Krustentieren, Pasta,

oder auch einfach beim Anblick eines Sonnenuntergangs genießen.

0,1l • 2,60 ... 0,2l • 5,00 ... 0,75l • 18,00

rotweine aus italien

Merlot trocken, Cusumano

Das Bouquet ist eine schöne Mischung aus würzigen Kräutern

und dunklen Beeren, wie Brombeere und schwarze Johannisbeere.

Am Gaumen ist er dicht und aromatisch und wirkt trotzdem,

auch durch das fehlende Tannin, angenehm frisch.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch, Pastagerichten und Käse.

0,1l • 2,40 ... 0,2l • 4,60 ... 0,75l • 16,50

Salento Primitivo trocken, Vinosia

Tiefes Rubinrot, ein Bouquet aus Kirschen und Pflaumen mit einem

sanften Hauch wilder Kräuter. Ideal zu deftigen Gerichten, Gegrilltem und Käse.

0,1l • 2,70 ... 0,2l • 5,20 ... 0,75l • 18,50

Chianti Classico trocken, Le Filigare

Funkelndes Rubin, ein Bouquet aus roten Früchten und Sauerkirschen.

Er ist ein kräftig, gehaltvoller Wein, der zu kräftigen Speisen,

Steaks, Kalb und Käse passt.

0,1l • 3,40 ... 0,2l • 6,60 ... 0,75l • 23,00

Lagrein „Gries“ trocken, Terlan

Aus einer klassischen Lagreinlage bei Bozen stammen die Trauben

für diesen granatroten Einzellagenwein, der intensive Noten

von Bitterschokolade und Veilchen offenbart.

In großen Holzfässern und im Barrique gereift,

beeindruckt er durch seinen äußerst samtigen und

angenehm nachhaltigen Geschmack.

Idealer Begleiter zu dunklem Fleisch, gebraten oder in würziger Sauce.

0,1l • 3,50 ... 0,2l • 6,80 ... 0,75l • 24,00

öffnungszeiten der küche

Montag bis Samstag bis 22.30 Uhr

Sonntag bis 21.30 Uhr

adresse

Lehmgrube

Restaurant & Weinstube

Pforzheimer Straße 26

74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon 0 71 42 / 78 83 11

service@lehmgrube.eu

www.lehmgrube.eu