



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

vorspeisen

Räucherlachs ^{2,3,4}	mit Senf-Dillsauce und Marktsalat	7,60
Carpaccio	vom Rinderfilet mit Rucola und Pinienkernen dazu Parmesan	8,90

suppen

Flädlesuppe	kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle	3,90
Tomatensuppe	cremige Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	4,20

salate

Beilagensalat	Blattsalate mit Joghurtdressing und Kartoffelsalat	3,20
Salat Fitness	Blatt- und Rohkostsalate mit Sweet Chili Sauce, Zwiebeln und gebratener Hähnchenbrust	7,80
Salat Rustika ^{2,3,4}	Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamicodressing, Kartoffelsalat, Speck, Zwiebeln und Champignons	8,70

vegetarisch

Lauchflammkuchen	mit Schmand und Käse	6,80
Käsespätzle	mit Zwiebeln und Salat	7,90
Salat Vegi	Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing, gebratenen Gemüsemautaschen und Tomaten	8,40
Gemüseflädle	mit Marktgemüse, gratiniert mit Ingersheimer Hofkäse	9,30

vesper

Obatzter ¹	pikant angemachter Camembert mit Brot	4,60
Fleischkäse ^{2,3,4,6}	gebraten mit Bratensauce, Spiegelei, Kartoffelsalat und Zwiebeln	6,70
Wurstsalat ^{2,3,6}	mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln	6,90
	mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, Käse und Brot	7,20
	mit Schinken- und Schwarzwurst, Gurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	8,80

flammkuchen

Classic ^{2,3,4}	mit Schmand, Speck und Zwiebeln	6,60
Special ^{2,3,4}	mit Schmand, Salami, Schinken, Champignons und Käse	7,20

fisch

Garnelen	mit Tomatensugo und Zucchini dazu Spaghetti	13,70
Zanderfilet	mit Rieslingsauce und Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree	14,90

schwäbisch

Käsespätzle ^{2,3,4}	mit Speck, Zwiebeln und Salat	8,20
Maultaschen	geröstet oder geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat	8,40
Kalbskutteln	in Trollingersauce mit Bratkartoffeln	8,70
Schweineschnitzel	paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	9,20
Schweinefilet	mit Champignonrahmsauce dazu Spätzle	12,60
Rostbraten	schwäbischer Zwiebelrostbraten in Lembergersauce dazu Spätzle	13,40

steaks

Lehmgrubenteller	Rindersteak mit Garnelen, Wilden Kartoffeln und Sour Cream Dipp	15,30
Rib Eye Steak	mit Baked Potatoe und Sour Cream Dipp	17,60
Rindersteak Sportler	mit Sauce Bernaise und Salat	19,50

nachtisch

Panna Cotta	mit marinierten Heidelbeeren	4,30
Heiße Liebe	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,20
Käs Brettle	Käsevariation mit Trauben, Zwiebeln und Brot	8,40

frühstück (sonntags von 10-15 uhr)

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

Bietigheimer	1 gekochtes Ei, verschiedene Marmeladen, Honig, Butter und Baguette	5,80
Englisches ^{2,3,4}	2 Spiegeleier mit Schinken auf Toastbrot, verschiedene Marmeladen, Honig, Butter und Baguette	6,90
Fitness ^{2,3,4}	1 gekochtes Ei, Wurst- und Käseteller, Gemüsesticks mit Dipp, Joghurt mit Früchten und Körnerbaguette	7,30
Italienisches ^{2,3,4}	1 gekochtes Ei, Parmaschinken und Salami, verschiedene Marmeladen, Honig, Butter, Baguette und Brötchen	8,60
Lehmgruben ^{2,3,4}	1 gekochtes Ei, 1 Brezel, Wurst- und Käseteller, Lachs, verschiedene Marmeladen, Honig, Butter, Baguette und Brötchen	9,20

extras (sonntags von 10-15 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
Omelette ^{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

bier vom fass

Fürstenberg Pilsener	0,3 l	2,20
Fürstenberg Export	0,3 l 0,5 l	2,20 2,90
Paulaner Hefeweizen hell	0,3 l 0,5 l	2,20 2,90
Cluss Kellerpils naturtrüb	0,3 l	2,20
Radler, diverse Biermischgetränke	0,3 l 0,5 l	2,20 2,90

flaschenbier

Fürstenberg Alkoholfrei	0,33 l	2,20
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	2,90
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	2,90
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	2,90

alkoholfreie getränke

Mineralwasser	0,2 l 0,4 l	1,80 2,70
Teinacher Gourmet & Teinacher Gourmet Still Flasche	0,75 l	3,80
Cola ^{1,7} Cola Light ^{5,7} Fanta ^{1,2} Spezi ^{1,2,7} Bitter Lemon ^{3,8}	0,2 l 0,4 l	1,90 2,80
Apfelschorle, diverse Saftschorlen	0,2 l 0,4 l	1,90 2,80

vaihinger säfte

Orangensaft	0,2 l 0,4 l	2,10 2,90
Kirsch-, Maracuja-, Johannisbeernektar	0,2 l 0,4 l	2,10 2,90

heisse getränke

Espresso ⁷		1,70
Doppelter Espresso ⁷		2,70
Tasse Kaffee ⁷		2,20
Cappuccino ⁷		2,60
Milchkaffee ⁷		2,80
Latte Macchiato ⁷		2,80
Tasse Tee <i>Schwarz, Früchte, Pfefferminz</i>		2,00

sekt / prosecco (eigenmarke aus der sektkellerei affaltrach)

Sekt Lehmgrube Trocken / Rose	0,1 l	2,70
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	2,90
Sekt Aperol	0,1 l	2,90
Sekt Lehmgrube Trocken / Rose	0,75 l	15,00
Prosecco Frizzante Ceresa	0,75 l	15,00

aperitif

Martini Bianco	4 cl	2,70
Sherry Dry oder Medium	5 cl	2,90

viertelesweine

Riesling „Kastellan“, Felsengartenkellerei Besigheim	0,25 l	3,20
Spätburgunder Weißherbst, Weingenossenschaft Mundelsheim	0,25 l	3,40
Trollinger, Weingenossenschaft Mundelsheim	0,25 l	3,60
Trollinger mit Lemberger, Felsengartenkellerei Besigheim	0,25 l	3,60
Weinschorle	0,25 l	2,80

weißweine aus württemberg

Weißburgunder trocken, Weinmanufaktur	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,10 / 4,00 14,50
---------------------------------------	-------------------------	----------------------

Ausdrucksstarkes Bouquet von Birnen, Honigmelonen und Bananen. Ein Fruchtspiel auf der Zunge. Zu leichten Vorspeisen, hellem Fleisch oder Fisch.

Riesling trocken, Wöhrwag	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,40 / 4,60 16,00
---------------------------	-------------------------	----------------------

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

Weißweincuvee „Johanna“ trocken, Wöhrwag	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,70 / 5,20 18,50
--	-------------------------	----------------------

In der Nase kommt die Frucht des Rieslings zur Geltung, am Gaumen die Würze der Burgundersorten. Passend zu leichten Gerichten.

Grauburgunder trocken, Graf Adelman	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,90 / 5,60 19,50
-------------------------------------	-------------------------	----------------------

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

rosewein aus württemberg

Rose Kabinett trocken, Graf Adelman	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,10 / 4,00 14,50
-------------------------------------	-------------------------	----------------------

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

rotweine aus württemberg

Trollinger trocken, Collegium Wirtemberg	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,10 / 4,00 14,50
--	-------------------------	----------------------

Die Nase erinnert an Sauerkirsche und Kräuter. Passt hervorragend zu Rostbraten, Käsespätzle aber auch sehr zu leichten Gerichten und Käse.

Trollinger mit Lemberger, Graf Adelman	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,30 / 4,40 15,50
--	-------------------------	----------------------

Intensives Rubin, zartes und fruchtiges Bouquet. Sehr gut passend zu allen schwäbischen Gerichten wie z.B. Maultaschen oder auch zu Steaks.

Lemberger trocken, Graf Neipperg	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	2,80 / 5,40 19,00
----------------------------------	-------------------------	----------------------

Bouquet von Kirschen und roten Beeren. Ein kräftiger Wein, passt zu allen herzhaften Fleischgerichten, ideal zu Rind. Aber auch schön zu Gegrilltem!

Rotweincuvee „Moritz“ trocken, Wöhrwag	0,1 l / 0,2 l 0,75 l	3,00 / 5,80 20,50
--	-------------------------	----------------------

Bouquet von Brombeeren und einer pfeffrigen Würze. Hervorragend passend zu Geflügelgerichten, zu dunklen und würzigen Saucen.

weißweine aus italien

Chardonnay, Aleandri	0,1 l/0,2 l 0,75 l	2,10/4,00 14,50
<i>Fruchtiges Bouquet aus Ananas, Grapefruit und Blüten mit trockenem, lebhaftem Geschmack. Gut geeignet zu Suppen, Vorspeisen, Fischgerichten, Kalb, Schwein und Geflügel.</i>		
Sauvignon, Tramin	0,1 l/0,2 l 0,75 l	2,50/4,80 17,00
<i>Bouquet erinnert an Brennessel und Holunder mit leichten Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren. Frischer Wein, passt zu Meeresfrüchten, Fisch und weißem Fleisch.</i>		
Fiano Di Avellino, Vinosia	0,1 l/0,2 l 0,75 l	3,10/6,00 21,00
<i>Ein intensives und feines Bouquet von Haselnüssen, Birnen und Honig. Am Gaumen intensive Frucht und Mineralik mit integrierter Säure. Passt zu hellem Fleisch und Fisch.</i>		
Greco Di Tufo, Vinosia	0,1 l/0,2 l 0,75 l	3,30/6,40 22,50
<i>Erfrischendes Bouquet mit Anflügen von Pfirsichen und Mandeln. Am Gaumen leicht mineralischer Charakter mit präsender Säure. Passt zu hellem Fleisch und Fisch.</i>		

rosewein aus italien

Lagrein Rose, Tramin	0,1 l/0,2 l 0,75 l	2,10/4,00 14,50
<i>Delikates Bouquet mit Anflügen von Veilchen. Eine feine Säure, frische Frucht, erinnert an Beeren. Er ist ein Wein, der herrlich zu vielen Speisen passt.</i>		

rotweine aus italien

Merlot, Bisceglia	0,1 l/0,2 l 0,75 l	2,10/4,00 14,50
<i>Ein Bouquet aus Waldfrüchten und Süßkirschen. Der Merlot wird nur in Edelstahl tanks ausgebaut, um die Frische und Charakteristik zu behalten. Klasse zu Käsegerichten!</i>		
Salento Primitivo, Vinosia	0,1 l/0,2 l 0,75 l	2,60/5,00 17,50
<i>Tiefes Rubinrot, ein Bouquet aus Kirschen und Pflaumen mit einem sanften Hauch wilder Kräuter. Ideal zu deftigen Gerichten, Gegrilltem und Käse.</i>		
Barbera Dell Monferrato „Giulin“, Accornero	0,1 l/0,2 l 0,75 l	3,20/6,20 21,50
<i>Funkelndes Rubin, ein herrlich frischer, leichter und fruchtbetonter Barbera. Zudem ist er sehr samtig und hat eine erfrischende Säure. Ein angenehmer Begleiter!</i>		
Chianti Classico „Lorenzo“, Le Filigare	0,1 l/0,2 l 0,75 l	3,40/6,60 23,00
<i>Funkelndes Rubin, ein Bouquet aus roten Früchten und Sauerkirschen. Er ist ein kräftig gehaltvoller Wein, der zu kräftigen Speisen, Steaks, Kalb und Käse passt.</i>		

longdrinks

Wodka Lemon ^{3,8} / Orange	0,2 l	4,20
Campari Orange ¹	0,2 l	4,60

spirituosen

Obstler	2 cl	1,90
Lehmgrube Weinlikör	2 cl	2,00
Williams	2 cl	2,30
Grappa	2 cl	2,50
Wodka	4 cl	3,00
Ramazotti	4 cl	3,20

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel
6 mit Phosphat

7 koffeinhaltig
8 chininhaltig

gastgeber aus leidenschaft

Mit dem Motto „Gastgeber aus Leidenschaft“ möchten wir, Timo Schöner, Steffen Jaworski und unser Team, Sie bei uns herzlich willkommen heißen. Dieses Motto soll Ihnen unsere Freude und Liebe zur Gastronomie deutlich machen.

Die Ambition, Ihren Besuch in unserem Restaurant, mit charmantem und kompetentem Service sowie mit köstlichen Gerichten und exzellenten Weinen so angenehm wie möglich zu gestalten, stellt unser Ziel dar.

Unser Anspruch ist es, aus frischen regionalen Produkten unvergleichbare Gerichte zu zaubern. Daher geben Sie uns bitte die Zeit, diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Beim Entwerfen dieser Karte legten wir besonders auf die regionale Küche Wert. Wir werden jedoch auch saisonale Höhepunkte - eingebunden in Menüs mit korrespondierenden Weinen - anbieten. Die Karte soll Ihnen auch einen kleinen Einblick geben, darum haben wir Ihnen unsere exquisiten Weine näher erläutert.

Um Ihren Eindruck zu vervollständigen, möchten wir Ihnen auch einige Details zu uns, Ihren Gastgebern aus Leidenschaft, nicht vorenthalten. Hierzu haben wir Freunde, Familie und Bekannte gebeten, uns in ein paar Worten zu beschreiben. Folgende Rückmeldungen haben wir erhalten...

steffen jaworski

„Ehrlich, zielstrebig, spontan, der Reiseleiter, großzügig“
Timo S. (Geschäftspartner)

„Zuverlässig, vertrauenswürdig, zielstrebig, fleißig und hilfsbereit“
Marianne & Peter J. (Eltern)

„Verständnisvoll, loyal, aufmerksam, tolerant und liebenswert“
Marzena P. (Verlobte)

„Zielstrebig, sehr fleißig, Sinn für Schönes, modern aber auch traditionsbewusst, ehrgeizig und charmant“
Karin K. & Astrid L. (Ehemalige Kolleginnen)

„Der Reiseleiter, Hobbyaquarianer, Chef Organisator, Perfektionist, Unternehmermentalität und fußballbegeistert“
Chris B. (Abitur-Freund)

„Ehrlich, ehrgeizig, kinderlieb, humor- und liebevoll“
Jeisen K. (Fußball-Freund)

timo schöner

„Hervorragender Koch, akkurat, ehrlich, zielstrebig, Allrounder“
Steffen J. (Geschäftspartner)

„Ehrgeizig, zielstrebig, ruhelos, korrekt, hilfsbereit“
Anne & Harald S. (Eltern)

„Humorvoll, kreativ, individuell, katzenlieb, Koch aus Leidenschaft“
Ilona E. (Freundin)

„Hilfsbereit, ehrlich, aufrichtig, teamfähig, pflichtbewusst“
Sebastian S. (Ehemaliger Kollege)

„Aufmerksam, bodenständig, diszipliniert, sorgfältig, freundlich“
Daniel H. (Ehemaliger Kollege)

„Konsequent, anpackend, initiativ, ehrlich, zielstrebig“
Lars B. (Trompeten-Kumpane)

unsere öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag ab 10 Uhr

