



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

Unsere aktuelle Edition enthält mehrere ausgewählte Weine und Sekte, sowie unser hausgemachtes weißes Balsamicodressing.

Genüßliche Momente als Geschenk, für zu Hause oder für eine gemütliche Grillparty.

Preise und Auswahl finden Sie neben unserer Vinothek und auf unserer Homepage.

### Exklusiv nur bei uns erhältlich!

Unser Personal berät Sie hierzu gerne.

*Mehr als köstlich!*

## vorspeisen

### Lehmgruben Trio

Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig, Auberginencreme mit Knoblauch und Pinienkernen, Humus mit Chili und geröstetem Sesam, dazu Grissini und Baguette 8,90

### Bruschetta

hausgemacht mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln auf Baguette 6,90

### Gemischter Salat der Saison <sup>4</sup>

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 6,90

## suppen

### Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 6,90

### Sauerkraut-Cremesuppe <sup>2,3,4</sup>

vom Filder-Spitzkraut 7,90

## hauptgerichte

### Schnitzel „Wiener Art“\*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 17,90

### Rostbraten <sup>4</sup>

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef – mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 27,90

### Medaillons vom Schweinefilet\*

vom Landschwein, an feiner hausgemachter Champignonrahmsauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 19,80

### Jägerschnitzel\* <sup>2,3,4</sup>

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit gebratenen Champignons und Speck an feiner hausgemachter Rahmsauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 18,90

### Spezialpfännle\* <sup>2,3,4</sup>

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 18,90

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

zwei Rouladen vom Rind gefüllt mit Speck, Gurken, Senf und Zwiebeln, in feiner Lembergersauce, dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll und Apfelrotkraut 23,90

### Lehmgrubenschmaus

Schweinefilet vom Landschwein mit feiner hausgemachter Lemberger- und Champignonrahmsauce, dazu eine handgemachte Maultasche, ein Fleischküchle und Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 25,90

## rösti

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

### Lehmgruben Rösti <sup>2,3,4</sup>

mit gebratenem Hähnchenfleisch, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken 19,80

### Pfeffer Rösti <sup>4</sup>

mit geschnetzeltem Schweinefilet vom Landschwein, feiner hausgemachter Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Mozzarella überbacken 19,80

### Lachs Rösti

mit geräucherter Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Meerrettich 21,90

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

## für unsere kleinen gäste

---

*Kinder bis 10 Jahre*

### Mogli

*paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 8,90*

### Simba

*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Pommes Frites 8,90*

### Lightning McQueen

*Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat 8,90*

### Mickey Mouse

*Pommes Frites rot/weiß 4,90*

### Biene Maja

*Spätzle mit Sauce 4,90*

### Olaf

*Schoko- und Vanilleeis mit Süßigkeiten 3,90*

## salate

---

### Salat Lehmgrube

*verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Zwiebeln, gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet Chili Dip, dazu Baguette 16,90*

### Salat Schafskäse

*verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Schafskäse einglegt in Knoblauch und Kräuter, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln, dazu Baguette 16,90*

## allergene

---

### Separate Karte

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

## regional

---

### Kutteln\*

2,3,4

*vom Rind in feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Bratkartoffeln 16,90*

### Linsen mit Spätzle

2,3,4

*hausgemachte Linsen mit einem Paar Saitenwürstle und Spätzle vom Hofladen Föll 15,90*

### Käsespätzle\*

2,3,4

*hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll, mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 15,90*

### Maultaschen\*

2,3,4

*handgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 16,90*

### Wurstsalat\*

2,3,6

*mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 15,90*

## burger

---

### Lehmgrubenburger

*im Sesambrötchen, mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sweet Chili Dip, dazu Pommes Frites 15,90*

### Vegi Burger

*im Sesambrötchen mit Vegi-Patty, Tomaten, Zwiebeln, Kresse und Rote Bete Mayonnaise, dazu Pommes Frites 17,90*

## flammkuchen

---

*hausgemacht, auf einem Holzbrett serviert*

### Classic

2,3,4

*mit Schmand, Speck und Zwiebeln 11,90*

### Mediterran

2,3

*mit Schmand, Seranoschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano 13,90*

## vegan

---

### Couscous Pfanne

mit Tomatensugo, Champignons, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch  
und geröstete Cashewkerne 16,90

### Falafel

mit süß-saurem Kürbisgemüse, dazu Joghurt-Minz-Dip 16,90

## vegetarisch

---

### Brezelknödel

hausgemacht, mit Pilzen der Saison in feiner  
hausgemachter Rahmsauce 16,90

### Tagliatelle

mit Tomatensugo, lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven,  
Pesto und Sonnenblumenkernen 17,90

### Rösti Vegi

hausgemacht, mit Schafskäse, Lauchstreifen, Kirschtomaten  
und Mozzarella überbacken 17,90

### Käsespätzle Vegi\*

hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse,  
Emmentaler und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate  
mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 15,90

## dessert

---

### Crème brûlée

hausgemachte gebrannte Crème mit Bourbon Vanille  
und Karamellkruste 7,90

### Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Bourbon Vanilleeis  
und Sahne 7,90

### Heiße Liebe

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne 8,90

## heisse getränke

---



Espresso 7 2,50

Espresso Macchiato 7 2,90

Doppelter Espresso 7 4,20

Tasse Kaffee 7 3,50

Cappuccino 7 3,70

Milchkaffee 7 4,20

Latte Macchiato 7 4,20

### Teeladen Prisma

Bietigheimer Früchteteetee,  
Festtagstee Darjeeling,  
Knusperhäuschen,  
Wulu Grüntee,  
Nanaminze  
0,4l • 4,20

**Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert**

## aperitif

---

### Lehmgrube

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

### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Wild Berry  
0,2l • 7,90

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

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

### Hugo - der fruchtige Aperó

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

### Hugo alkoholfrei

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

### Gin Tonic

Bombay Gin mit Tonic Water  
0,2l • 8,90

## sekt

---

 

### Sekt trocken

0,1l • 4,90 ... 0,75l • 25,00

### Sekt Chardonnay Brut

0,75l • 27,00

Magnum 1,5l • 57,00

### Sekt Rosé Extra trocken

0,75l • 27,00

Magnum 1,5l • 57,00

## flaschenbier

---

### Kristallweizen Paulaner

Paulaner  
0,5l • 4,90

### Hefeweizen alkoholfrei

Paulaner  
0,5l • 4,90

### Hell naturtrüb alkoholfrei

Hacker-Pschorr  
0,5l • 4,90

## bier vom fass

---

### Münchner Hell

   
Hacker-Pschorr, im Steinkrug  
0,5l • 4,90

### Hefeweizen hell

Hacker-Pschorr  
0,3l • 3,70 ... 0,5l • 4,90

### Helles

Chiemseer  
0,3l • 3,70 ... 0,5l • 4,90

### Kellerbier naturtrüb

Hacker-Pschorr  
0,3l • 3,70 ... 0,5l • 4,90

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

diverse Biermischgetränke <sup>9</sup>  
0,3l • 3,70 ... 0,5l • 4,90

## alkoholfreie getränke

---

### Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel <sup>9</sup>

0,2l • 2,40 ... 0,4l • 3,40

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

0,75l • 6,90

### Cola <sup>1,7</sup>, Cola Zero <sup>1,7</sup>, Fanta <sup>1,2</sup>, Spezi <sup>1,2,7</sup>

0,2l • 3,40 ... 0,4l • 4,50

### Holunderblütenschorle

0,2l • 3,40 ... 0,4l • 4,50



### Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry

0,2l • 3,70 ... 0,4l • 4,90



### Rhabarber-, Maracuja-, oder Johannisbeernektar

0,2l • 3,70 ... 0,4l • 4,90

### naturtrüber Apfelsaft Premium Orangensaft

100% Direktsaft  
0,2l • 3,70 ... 0,4l • 4,90

### Diverse Saftschorlen

0,2l • 3,40 ... 0,4l • 4,50

## weißwein

### Riesling Erste Lage feinherb

 

#### Weingut Aldinger, Fellbach

Er präsentiert ein wunderschönes 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 • 4,60 ... 0,2l • 8,50 ... 0,75l • 31,00

**Magnum 1,5l • 59,00**

### Riesling Jahrhunderte Kabinett feinherb

 

#### Weingut Kallfelz, Mosel

Anregende Düfte von Schiefer und eine Spur Prägung durch das Holz. Am Gaumen sehr eleganter Eindruck einer präsenten, fein eingewobenen Fruchtsäure. Dazu ein unheimlich filigran-lebendigen Charakter.

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

### Riesling trocken

 

#### Weingut Manz, Rheinhessen

Vom Rotschiefer, aus einer der besten Lagen in Deutschland. Weinbergspfirsich, gepaart mit Grapefruit, auf der Zunge feinste Mineralik mit guter Länge und Dichte. Ein vielseitiger Speisebegleiter.

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

### 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 • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 28,00

### Chardonnay Spätlese trocken,

 

#### Weingut Manz, Rheinhessen

Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezente Holz, mineralische Salzigkeit und eine balancierenden Säure, die ihm wunderbaren Schmelz verleihen. Passt zu Fleischgerichten und Fisch.

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

### 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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 29,00

### Attempto Weiß Cuvée trocken

#### Weingut Herzog von Württemberg, Ludwigsburg

Aromenspiel von Quitte, Rose und Apfel. Verantwortlich hierfür die Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Muscaris. Ergänzend von Nüsse- und Mandelaromen lässt sich ein Wein mit viel Trinkfluss erkennen.

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

## 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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 29,00

### Weißburgunder trocken

 

#### Weingut Van Volxem, Mosel

Ein faszinierender Wein, vollmundig, seidig mit Aromen von reifen exotischen Früchten und feinsten Edelholznoten. Perfekt zu Fisch, leichte Gerichte und Geflügel.

0,1l • 4,40 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 30,00

## premium

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

*... das Besondere genießen!*

### Riesling Felsenberg GG trocken

#### Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe

0,75l • 85,00

### Riesling Aulerde GG trocken

#### Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 80,00

### Riesling Felsenberg GG trocken

#### Weingut Dönnhoff, Nahe

0,75l • 80,00

### Riesling Ölberg GG trocken

#### Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,75l • 80,00

### Weißburgunder Winklerberg GG trocken

#### Weingut Dr. Heger, Baden

0,75l • 65,00

### Weißburgunder Reserve trocken

#### Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 75,00

### Grauburgunder Schlossberg GG trocken

#### Weingut Dr. Heger, Baden

0,75l • 65,00

### Grauburgunder -R- trocken

#### Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

0,75l • 75,00

### Chardonnay Reserve trocken

#### Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 75,00

### Sauvignon Blanc Große Reserve trocken

#### Weingut Aldinger, Fellbach

0,75l • 55,00



## rotwein

### Lemberger trocken

*Edition*  LEHMGRUBE

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

### 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 • 3,80 ... 0,2l • 7,20 ... 0,75l • 26,00

### Attempto Rot Cuvée trocken

#### Weingut Herzog von Württemberg, Ludwigsburg

Das Cuveé besteht vorwiegend aus Lemberger, Spätburgunder und Syrah. Sie verzaubert mit einem Duft nach Waldbeeren, Feigen und Pflaumen.

Kräftiger Rotwein im internationalen Stil.

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

### Samtrot lieblich

#### Weingut Sonnenhof, Vaihingen Gündelbach

Samtig-eleganter Rotwein mit dem Duft von Süßkirschen und Johannisbeeren.

Die Restsüße und das angenehme Mundgefühl sorgen für Trinkgenuss.

Dieser Samtrot ist ein herrlicher Vertreter der „schwäbischen“ Rebsorte.

0,1l • 3,80 ... 0,2l • 7,20 ... 0,75l • 26,00

### Spätburgunder trocken

#### Weingut Dautel, Württemberg

In der Nase frische Himbeeren, Brombeeren, Herzkirsche, Schlehe, schwarzer Pfeffer, etwas Speck und Bitterkakao. Leicht rauchige Noten. Am Gaumen schön würziger Auftakt mit präsenten, gut eingebundenen Gerbstoffen. Es folgen Kirsche und Schlehe.

Ein sehr saftiger Wein mit frischem Charakter und viel Eleganz.

0,1l • 4,40 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 30,00

### 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 • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 28,00

### 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. Toll zu dunklem Fleisch.

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

## rotwein

## premium

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

...das Besondere genießen!

### Lemberger Michaelsberg GG trocken

#### Weingut Dautel, Bönningheim

0,75l • 70,00

### Chateau Phelan Segur trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 80,00

### Chateau Clos De L'Oratoire trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 80,00

### Chateau Clos Marsalette trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 60,00

### Sessantanni Primitivo di Manduria trocken

#### Cantine San Marzano, Italien

0,75l • 55,00

### Brunello di Montalcino trocken

#### Tenuta Il Poggione, Italien

0,75l • 80,00

### Victorino trocken

#### Weingut Teso la Monja, Spanien

0,75l • 70,00

### Propiedad trocken

#### Weingut Palacios Remondo, Spanien

0,75l • 60,00

### The Dead Arm Shiraz trocken

#### Weingut d'Arenberg, Australien

0,75l • 80,00

### Constantia Glen Three trocken

#### Weingut Constantia Glen, Südafrika

0,75l • 55,00

## roséwein

---

Bentz Rosé Cuvée trocken

  LEHMGRUBE

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 • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 27,00

Rosé trocken

  LEHMGRUBE

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 • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 27,00

Muskattrollinger Rosé feinherb

Weingut Sonnenhof, Vaihingen Gündelbach

*Er besticht durch seine intensive fruchtige und würzige Aromatik. Hibiskus und Himbeeren ergänzen das Muskatbukett und machen ihn zum absoluten Sommerwein.*

0,1l • 3,80 ... 0,2l • 7,20 ... 0,75l • 26,00

## viertelesweine

---

*im Henkelglas serviert*

Riesling halbtrocken

Weingärtner Cleeborn & Göglingen

0,25l • 6,40

Lemberger Weißherbst halbtrocken

Weingärtner Cleeborn & Göglingen

0,25l • 6,40

Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 6,40

Weinschorle

0,25l • 4,90

## spirituosen

---

Mirabelle

2cl • 4,90

Williams

2cl • 4,90

Ramazzotti

4cl • 5,90

Grappa Di Prosecco

2cl • 6,90

## 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 6,90

## whisky

---

Dalwhinnie

*15 Jahre, leicht, ein Hauch Torf, fruchtig süß*

2cl • 5,90 ... 4cl • 9,80

Balvenie Double Wood

*12 Jahre, weich und mild, nussige Süße*

2cl • 6,90 ... 4cl • 11,90



### **öffnungszeiten der küche**

Montag bis Samstag bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags bis 20.30 Uhr

### **adresse**

Lehmgrube

Restaurant & Weinstube

Pforzheimer Straße 26

74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon 0 71 42 / 78 83 11

service@lehmgrube.eu

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