



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

vorspeisen

Bruschetta

hausgemacht mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln
auf Baguette 6,90

Carpaccio

vom Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Pinienkernen,
dazu Baguette 12,90

Lachstatar

hausgemacht aus Graved Lachs, mit Meerrettich
und Salatbouquet, dazu Baguette 11,90

Gemischter Salat ⁴

Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing
und hausgemachtem Kartoffelsalat 5,90

suppen

Sauerkraut-Cremesuppe ^{2,3,4}

vom Filder-Spitzkraut mit Speck 6,90

Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 5,90

salate

Salat Lehmgrube

verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing,
Zwiebeln, gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
und Sweet Chili Dip, dazu Baguette 13,90

Salat Rustika ^{2,3,4}

Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing,
gebratenem Speck, Champignons, Zwiebeln und Grana Padano,
dazu Baguette 13,40

Salat Schafskäse

verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing,
Schafskäse, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln,
dazu Baguette 13,90

hauptgerichte

Spezialpfännle* ^{2,3,4}

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner Lembergersauce,
dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 16,90

Schweinefilet*

vom Landschwein, an Champignonrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 17,90

Jägerschnitzel* ⁴

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit gebratenen Champignons und Speck an Rahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 16,90

Schnitzel „Wiener Art“*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken,
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 14,90

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 21,90

Lehmgrubenschmaus ^{2,3,4}

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
kleiner Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln und feiner Lembergersauce,
dazu eine handgemachte Maultasche der Metzgerei Velte,
Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 23,90

Rostbraten Lehmgrube ^{2,3,4}

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
mit geschmelzten Zwiebeln, feiner Lemberger- und Champignonrahmsauce,
dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 27,50

Rostbraten ⁴

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
mit geschmelzten Zwiebeln und feiner Lembergersauce,
dazu hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll 24,50

Lehmgrubenteller ⁴

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
mit gebratenen White Tiger Garnelen, dazu Wilde Kartoffeln
und Sour Cream Dip 29,80

Maultaschen ^{2,3,4}

zwei handgemachte Maultaschen der Metzgerei Velte,
mit geschmelzten Zwiebeln, feiner Lembergersauce
und hausgemachtem Kartoffelsalat 13,90

Käsespätzle* ^{2,3,4}

hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll, mit Bergkäse, Emmentaler,
Speck und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate
mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 13,90

Kutteln* ^{2,3,4}

vom Rind in feiner Lembergersauce,
dazu Bratkartoffeln 13,90

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

steaks

Grass Fed Striploin

ca. 250g, aus Uruguay 29,80

Rinderfilet

ca. 250g, aus Argentinien 33,90

dazu Pommes Frites, verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, diverse Dips und hausgemachte Kräuterbutter.
Ab 2 Personen servieren wir unsere Steaks auf einem Holztablett.

Unsere Weinempfehlung

Lemberger trocken,

 

Weingut Dautel, Bönningheim

0,1l • 4,60 ... 0,2l • 8,80 ... 0,75l • 29,00

rösti

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

Lehmgruben Rösti ^{2,3,4}

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken 16,90

Pfeffer Rösti ⁴

mit geschnetzeltem Schweinefilet vom Landschwein, Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Mozzarella überbacken 17,90

Lachs Rösti

mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Meerrettich Dip 18,90

burger

Wir servieren Ihnen unsere Burger mit selbstgemachten Brötchen der Bäckerei Blatter aus Bietigheim.

Lehmgrubenburger

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sweet Chili Dip, dazu Wilde Kartoffeln 14,90

New York Style Burger

mit Rindfleisch, gebratenen Champignons, Käse, Zwiebeln, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites 16,90

flammkuchen

hausgemacht, auf einem Holzbrett serviert

Classic ^{2,3,4}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 9,80

Mediterran ^{2,3}

mit Schmand, Tomaten, italienischem Landschinken, Rucola und Grana Padano 12,90

Lehmgrube

mit Schmand, Speck, Waldpilzen, Lauch und Bergkäse 12,90

fisch

Fish and Chips

Kabeljaufilet im frittierten Backteig, dazu Pommes Frites und Remouladensauce mit Cocktailshrimps 18,90

Zanderfilet

auf Tagliatelle, mit Rieslingsauce, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen 19,80

Unsere Weinempfehlung

Riesling Erste Lage feinherb,

 

Weingut Aldinger, Fellbach

0,1l • 4,60 ... 0,2l • 8,80 ... 0,75l • 29,00

Magnum 1,5l • 61,00

Edition Lehmgrube

Unsere aktuelle Edition enthält mehrere ausgewählte Weine und Sekte aus der Region, die exklusiv nur bei uns erhältlich sind.
Genüßliche Momente als Geschenk, für zu Hause oder für eine gemütliche Grillparty.
Preise und Auswahl finden Sie neben unserer Vinothek.

Unser Personal berät Sie hierzu gerne.

vegetarisch

Brezelknödel

hausgemachte Brezelknödel mit Kräuterseitlingen und Champignons
in Schnittlauchrahmsauce 13,90

Tagliatelle

mit lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, grünen Oliven,
Pesto und Sonnenblumenkernen 13,90

Rösti Vegi

mit Schafskäse, Lauchstreifen, Kirschtomaten
und Mozzarella überbacken 15,90

Flammkuchen Vegi

mit Schmand, Schafskäse, Tomaten, Lauchstreifen
und grünen Oliven 12,90

Käsespätzle Vegi*

hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse,
Emmentaler und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate
mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 13,90

wurstsalate

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

Wurstsalat*^{2,3,6}

mit Schinkenwurst, 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 5,90

Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Bourbon-Vanilleeis
und Sahne 5,90

Panna Cotta

hausgemacht mit Bratapfelkompott 6,90

Heißer Traum

hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Himbeeren
und Sahne 6,90

heisse getränke

Espresso ⁷ 2,20

Espresso Macchiato ⁷ 2,50

Doppelter Espresso ⁷ 3,90

Tasse Kaffee ⁷ 2,90

Cappuccino ⁷ 3,20

Milchkaffee ⁷ 3,50

Latte Macchiato ⁷ 3,50

Teeladen Prisma

Bietigheimer Früchtetee, Festtagstee Darjeeling, Knusperhäuschen,
Nanaminze, Wulu Grüntee Tasse 0,4l • 3,90



Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert

aperitif

Crodino Spritz ^{1,8}
Lehmgruben Sekt mit Crodino
0,2l • 7,90

Hugo - der fruchtige Aperó
Lehmgruben Sekt mit Holunderblütensirup,
Mineralwasser und Minze
0,2l • 6,40

Aperol Spritz ^{1,8}
Lehmgruben Sekt mit Aperol und Mineralwasser
0,2l • 6,90

Campari Milano ¹
Lehmgruben Sekt mit Campari, Cranberrynektar,
Mineralwasser und Minze
0,2l • 6,90

Hugo alkoholfrei
Johannisbeernektar mit Holunderblütensirup,
Mineralwasser und Minze
0,2l • 4,90

Sekt trocken
  LEHMGRUBE
0,1l • 4,50 ... 0,75l • 25,00

Sekt Chardonnay Brut
  LEHMGRUBE
0,75l • 27,00
Magnum 1,5l • 56,00

Sekt Rose Extra trocken
  LEHMGRUBE
0,75l • 27,00
Magnum 1,5l • 56,00

flaschenbier

Kristallweizen Paulaner
Paulaner
0,5l • 4,20

Hefeweizen alkoholfrei
Krombacher
0,5l • 4,20

Pils alkoholfrei
Krombacher
0,3l • 3,50

bier vom fass

Kellerbier naturtrüb
  LEHMGRUBE
Krombacher
0,3l • 3,50

Pils
  LEHMGRUBE
Krombacher
0,3l • 3,50

Hefeweizen hell
Hacker-Pschorr
0,3l • 3,20 ... 0,5l • 4,20

Münchner Hell
im Steinkrug, Hacker-Pschorr
0,5l • 4,20

Radler ⁹,
diverse Biermischgetränke ⁹
0,3l • 3,20 ... 0,5l • 4,20

alkoholfreie getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel ⁹
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 • 2,90 ... 0,4l • 3,90

Zitronenstolz ³
0,33l • 3,90

Holunderblütenschorle
0,2l • 2,90 ... 0,4l • 3,90



Rhabarber-, Maracuja-, Cranberry-
oder Johannisbeernektar
0,2l • 3,40 ... 0,4l • 4,50

naturtrüber Apfelsaft,
Premium Orangensaft
100% Direktsaft
0,2l • 3,40 ... 0,4l • 4,50

Diverse Saftschorlen
0,2l • 2,90 ... 0,4l • 3,90

weißwein

Riesling Erste Lage feinherb,

Edition  LEHMGRUBE

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 • 8,80 ... 0,75l • 29,00
Magnum 1,5l • 61,00

Riesling Kabinett lieblich,
Weingut Clüsserath, Mosel

Verführerische Pfirsich- und Apfelfrucht, harmonische Süße, feine Säure und stoffige Mineralität - dieser Riesling hat alles, wofür Moselweine so berühmt und beliebt sind. Ein Glanzstück des traditionsreichen Familienweinguts Clüsserath!

0,1l • 4,50 ... 0,2l • 8,50 ... 0,75l • 28,00

Riesling trocken,
Weingut Dautel, Bönningheim

Die Nase ist fruchtig nach exotischen Früchten. Im Mund kommt der Gutswein saftig und erfrischend an. Sein Geschmack ist geprägt von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Toll zu Fisch, Salaten und Geflügel.

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

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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 27,00

Weißburgunder trocken,
Weingut Van Volxem, Mosel

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

0,1l • 4,60 ... 0,2l • 8,80 ... 0,75l • 29,00

weißwein

Kreation Weiß -S- trocken,
Weingut Dautel, Bönningheim

Bezaubert mit Eleganz, Frische und Finesse. Aromen von Pfirsich, Ananas und Stachelbeere lassen ins Schwärmen geraten. Salzige Mineralität, ein rauchiger Nachhall mit Pfirsichnoten, elegante Würze und eine edle Struktur geben diesem herrlichen Wein den letzten Kick. Klasse zu Fisch und hellem Fleisch.

0,1l • 4,80 ... 0,2l • 9,20 ... 0,75l • 30,00

Bentz 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 • 26,00

Blanc de Noir feinherb,
Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim

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

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 • 4,50 ... 0,2l • 8,50 ... 0,75l • 28,00

Chardonnay Spätlese „Kalkstein“ trocken,
Weingut Manz, Rheinhessen

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

0,1l • 4,50 ... 0,2l • 8,50 ... 0,75l • 28,00

rotwein

Lemberger trocken,

 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 • 8,80 ... 0,75l • 29,00

Bentz Cuvée trocken,
Weingut Aldinger, Fellbach

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

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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 27,00

Schwarzriesling mit Samtrot lieblich,
Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim

Mit feiner Frucht, milder Säure und kaum wahrnehmbaren Tanninen ausgestattet leuchtet er ziegelrot im Glas. Ein Wein für den leichten, fruchtigen und unkomplizierten Trinkspaß!

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

Villa Antinori Rosso trocken,
Weingut Antinori, Italien

Die rubinrote Farbe verspricht nicht zu viel: Der sanfte Duft von Beeren und Holz führen zu einem ausgewogenen Geschmackserlebnis. Eine lange Reifephase in Eichenfässern machen den Villa Antinori Rosso besonders seidig.

0,1l • 5,00 ... 0,2l • 9,60 ... 0,75l • 32,00

rotwein

Spätburgunder trocken,
Weingut Aldinger, Fellbach

Fruchtbetont, saftig mit beerigen Aromen und nicht zu würzig. Ein schöner Wein, der für unbeschwertem Spätburgunder-Geschmack steht. Kirschen, Pflaumen, bisschen Cassis und Pfeffer, rund und saftig am Gaumen mit zartem Schmelz und fruchtigem Abgang. Zu allen schwäbischen Gerichten.

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

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, Ge grilltem und Käse.

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

Primitivo Orus trocken,
Weingut Vinosia, Italien

Intensive Nase von fruchtigen Beerendüften, Kirschen, Pflaumen, ein sanfter Hauch wilder Kräuter. Dieser Primitivo ist ein Gaumenschmeichler mit seiner fleischigen, saftigen, konzentrierten, extraktsüßen Frucht und seiner finessenreichen Eleganz und Balance.

Ideal zu deftigen Gerichten, Ge grilltem und Käse..

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

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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 27,00

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, beerigen Anklängen, einer Länge mit einem edlen Röstansatz und Würze im Finale.

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 • 8,80 ... 0,75l • 29,00

roséwein

Cuvée de Rosé feinherb,

Edition  LEHMGRUBE

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, der Sie sofort von Urlaub, Garten, Terrasse und langen, lauen Sommerabenden träumen lässt. Entdecken Sie diesen glückvollen Rosé auch als Essensbegleiter für leichte Gerichte..

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

Rosé trocken,

Weingut Dautel, Bönningheim

Zartherbe Noten, frische Himbeeren und eine feine Mineralität geben diesem frischen Rosé das gewisse Etwas, das man sich nicht entgehen lassen sollte! Beschwingter Genuss, der zu vielen Gelegenheiten passt: Fruchttige Nuancen fechten einen interessanten Kampf mit feinherben Aromen aus. Ein vielseitiger Speisebegleiter.

0,1l • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

Rosé -SL- lieblich,

Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim

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 • 3,90 ... 0,2l • 7,40 ... 0,75l • 25,00

viertelesweine

im Henkelglas serviert

Riesling halbtrocken

Weingärtner Cleebrohn & Göglingen

0,25l • 5,90

Lemberger Weißherbst halbtrocken

Weingärtner Cleebrohn & Göglingen

0,25l • 5,90

Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 5,90

Lemberger halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 5,90

Weinschorle

0,25l • 4,50

premium weine

Eine separate Karte erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Service-Team.

spirituosen

Mirabelle

2cl • 3,90

Williams

2cl • 3,90

Grappa Di Prosecco

2cl • 5,90

Ramazotti¹

4cl • 4,90

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 5,90

whisky

Glenkinchie

12 Jahre, angenehm sanft, leicht rauchig

Dalwhinnie

15 Jahre, leicht, ein Hauch Torf, fruchtig süß

Talisker

10 Jahre, kräftig, rauchig, explosiv, pikant

2cl • je 6,90 ... 4cl • je 9,80

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 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 Aspartam

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