



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

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

Des Weiteren finden Sie in unserem Sortiment den hausgemachten Lehmgrubenlikör und Eierlikör.

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

### Carpaccio

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

### 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 6,40

## suppen

### Kokos-Chilisuppe

mit geröstetem Sesam und Curry 6,90

### Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 5,90

## hauptgerichte

### Spezialpfännle\* <sup>2,3,4</sup>

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 17,90

### Elsässer Schnitzel\* <sup>2,3,4</sup>

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Creme Fraiche, Speckwürfel, Zwiebeln und Münsterkäse überbacken, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 17,90

### Cordon bleu\* <sup>2,3,4</sup>

zwei Cordon bleu vom Schweinerücken, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 17,90

### Medaillons vom Schweinefilet\*

vom Landschwein, an feiner hausgemachter Champignonrahmsauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 18,90

### 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 16,90

### Schnitzel „Wiener Art“\*

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

### Sommer Steak

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef – mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Kirschtomaten, Grana Padano und Baguette 24,90

### Lehmgrubenschmaus <sup>2,3,4</sup>

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef – kleiner Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln an feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu eine handgemachte Maultasche der Metzgerei Velte und Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 24,90

### Rostbraten Lehmgrube <sup>2,3,4</sup>

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef – mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter Lemberger- und Champignonrahmsauce, dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 27,90

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

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef – mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 24,90

### Linguine

mit hausgemachter Rieslingsauce, White Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen 19,80

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

## regional

---

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

zwei handgemachte Maultaschen der Metzgerei Velte, mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,90

### Käsespätzle\*<sup>2,3,4</sup>

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

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

vom Rind in feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Bratkartoffeln 14,90

## salate

---

### Salat Lehmgrube

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Zwiebeln, gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet Chili Dip, dazu Baguette 14,90

### Salat Garnelen

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Zwiebeln, glasierten in Kräuterbutter gebratenen White Tiger Garnelen, dazu Baguette 17,90

### Salat Schafskäse

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Schafskäse einglegt in Knoblauch und Kräuter, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln, dazu Baguette 14,20

## rösti

---

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

### Lehmgruben Rösti<sup>2,3,4</sup>

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

### Schwäbisches Rösti<sup>2,3,4</sup>

mit Maultaschenscheiben, hausgemachter Tomatensoße, Hinterschinken und Mozzarella überbacken 16,90

### 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<sup>2,3,4</sup>

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 9,80

### Mediterran<sup>2,3</sup>

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

### Thunfisch

mit Schmand, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Mozzarella überbacken 12,90

## allergene

---

### Separate Karte

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

## vegetarisch

---

### Brezelknödel

hausgemachte Brezelknödel mit Kräuterseitlingen und Champignons  
in hausgemachter Schnittlauchrahmsauce 13,90

### Tagliatelle

mit lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, grünen Oliven,  
Pesto und Sonnenblumenkernen 14,90

### 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\*<sup>2,3,6</sup>

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, Käse  
und Brot 10,90

### Schwäbischer Wurstsalat\*<sup>2,3,6</sup>

mit Schinken- und Schwarzwurst, Gurken,  
Zwiebeln und Brot 10,90

### Wurstsalat\*<sup>2,3,6</sup>

mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln,  
und Brot 10,90

**Jeden Wurstsalat erhalten Sie auch mit Bratkartoffeln** <sup>2,3,4</sup>  
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

### Vanille-Holunder-Parfait

hausgemacht mit marinierten Waldbeeren 6,90

## heisse getränke

---



Espresso <sup>7</sup> 2,20

Espresso Macchiato <sup>7</sup> 2,50

Doppelter Espresso <sup>7</sup> 3,90

Tasse Kaffee <sup>7</sup> 3,20

Cappuccino <sup>7</sup> 3,40

Milchkaffee <sup>7</sup> 3,90

Latte Macchiato <sup>7</sup> 3,90

### Teeladen Prisma

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

**Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert**

## aperitif

### Lehmgrube

Bombay Gin mit Granatapfel und Lehmgruben Sekt Rosé  
0,2l • 8,90

### Sommer

Erdbeerwein mit Lehmgruben Sekt und Erdbeeren  
0,2l • 7,90

### Hugo - der fruchtige Aperó

Lehmgruben Sekt mit Holunderblütensirup,  
Mineralwasser und Minze  
0,2l • 6,40

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

Lehmgruben Sekt mit Aperol und Mineralwasser  
0,2l • 6,90

### Hugo alkoholfrei

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

## sekt

  LEHMGRUBE

### Sekt trocken

0,1l • 4,50 ... 0,75l • 25,00

### Sekt Chardonnay Brut

0,1l • 4,90 ... 0,75l • 27,00  
Magnum 1,5l • 57,00

### Sekt Rosé Extra trocken

0,1l • 4,90 ... 0,75l • 27,00  
Magnum 1,5l • 57,00

## 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 <sup>9</sup>,

diverse Biermischgetränke <sup>9</sup>  
0,3l • 3,20 ... 0,5l • 4,20

## alkoholfreie getränke

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

0,2l • 2,20 ... 0,4l • 2,90

### Teinacher Gourmet „Medium“ oder „Still“

0,75l • 5,90

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

0,2l • 2,90 ... 0,4l • 3,90

### Zitronenstolz <sup>3</sup>

0,33l • 3,90

### Holunderblütenschorle

0,2l • 2,90 ... 0,4l • 3,90



### Rhabarber-, Maracuja-, 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,

  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 • 4,50 ... 0,2l • 8,60 ... 0,75l • 29,00

**Magnum 1,5l • 59,00**

Riesling Spätlese trocken,

  LEHMGRUBE

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 • 4,30 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 28,00

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 • 4,90 ... 0,2l • 9,40 ... 0,75l • 32,00

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 • 4,50 ... 0,2l • 8,60 ... 0,75l • 29,00

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

## weißwein

---

Grauburgunder „Kalkstein“ trocken,

  LEHMGRUBE

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

Bentz Weiß Cuvée trocken,

  LEHMGRUBE

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

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 • 4,30 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 28,00

Chardonnay Spätlese „Kalkstein“ 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 • 4,30 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 28,00

## premium weine

---

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

## 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 • 4,50 ... 0,2l • 8,60 ... 0,75l • 29,00

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 • 4,90 ... 0,2l • 9,40 ... 0,75l • 32,00

Kaiken Malbec trocken,  
Weingut Montes, Argentinien

Ein Bouquet von Cassis, Brombeeren, Vanille, Kakao, Tabak, Mokka und Veilchen. Am Gaumen konzentriert, saftig, mit viel dunkler Frucht, feinwürzig, mineralisch, samtig, dicht und lange nachhallend. Passt zu kräftigen Gerichten.

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

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

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

## rotwein

---

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 • 4,50 ... 0,2l • 8,60 ... 0,75l • 29,00

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

Koonunga Hill trocken,  
Weingut Penfolds, Australien

Cuvée aus Shiraz und Cabernet Sauvignon. Ein Bouquet nach Aromen dunkler Beeren und einer Spur Tabak. Am Gaumen zeigt sich der Cabernet Sauvignon deutlich mit Aromen von Himbeeren und Brombeeren. Passt zu Lammgerichten und Steaks.

0,1l • 4,30 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 28,00

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

## premium weine

---

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

## 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 • 25,00

Merlot Rosato trocken,  
Weingut Ulisse, Italien

Ein außergewöhnlicher Rose mit großer Harmonie. Aromen von wilden Himbeeren, Erdbeereis, roten Johannisbeeren und reifen Kirschen. Am Gaumen zeigt er ein feines Süße-Säure-Spiel und viel Schmelz. Perfekt zu Salaten.

0,1l • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 27,00

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

## 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 Weinkarte erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Service-Team.

## spirituosen

Lehmgrubenlikör

 LEHMGRUBE

der fruchtig-frische Likörgenuss,  
hausgemacht mit Blanc de Noir

4cl • 4,20

Mirabelle

2cl • 3,90

Williams

2cl • 3,90

Grappa Di Prosecco

2cl • 5,90

Ramazotti <sup>1</sup>

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

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