



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

Unsere aktuelle Edition enthält mehrere ausgewählte Weine und Sekte, sowie unser hausgemachtes weißes Balsamicodressing und unseren hausgemachten 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, Oliventapenade, 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 4

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

## suppen

### Sauerkraut-Cremesuppe 2,3,4

vom Filder-Spitzkraut 6,90

### Süßkartoffel-Cremesuppe

mit geröstetem Sesam und Curry 6,90

## hauptgerichte

### Spezialpfännle\* 2,3,4

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

### Rostbraten 4

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

### 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

### Schnitzel „Wiener Art“\* 2,3,4

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Preiselbeeren 15,90

### Lehmgrubenschmaus 2,3,4

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

### Medaillons vom Schweinefilet\* 2,3,4

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

### Rostbraten Lehmgrube 2,3,4

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

### Jägerschnitzel\* 2,3,4

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit gebratenen Champignons und Speck an feiner hausgemachter Rahmsauce, dazu Spätzle vom Hofladen Föll 17,90

## rösti

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

### Lehmgruben Rösti 2,3,4

mit gebratenem Hähnchenfleisch, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken 17,90

### Pfeffer Rösti 4

mit geschnetzeltem Schweinefilet vom Landschwein, Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Mozzarella überbacken 18,90

### Lachs Rösti

mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Meerrettich 19,80

\* 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 7,90*

### Simba

*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Wilde Kartoffeln 7,90*

### Lightning McQueen

*ein Paar Saitenwürstle mit Ketuchp und Baguette 4,90*

### Mickey Mouse

*Pommes Frites rot/weiß 3,90*

### Biene Maja

*Spätzle mit Sauce 3,90*

### 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 14,90*

### Salat Schafskäse

*verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Schafskäse einglegt in Knoblauch und Kräuter, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln, dazu Baguette 14,90*

## allergene

---

### Separate Karte

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

## regional

---

### Käsespätzle\*

2,3,4

*hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll, mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 14,90*

### Maultaschen\*

2,3,4

*handgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,90*

### Kutteln\*

2,3,4

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

### Linsen mit Spätzle

2,3,4

*hausgemachte Linsen mit einem paar Saitenwürstle und Spätzle vom Hofladen Föll 13,90*

### Wurstsalat\*

2,3,6

*mit Schinkenwurst, Gurken, Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 14,90*

## 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, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites 16,90*

## flammkuchen

---

*hausgemacht, auf einem Holzbrett serviert*

### Lehmgrube

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

### Classic

2,3,4

*mit Schmand, Speck und Zwiebeln 10,90*

### Mediterran

2,3

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

## vegan

---

### Couscous Pfanne

mit Tomatensugo, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch  
und geröstete Cashewkerne 14,90

### Flammkuchen

mit Schmand aus Soja, Kartoffeln, Tomaten,  
Zwiebeln und Paprika 12,90

## 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

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

### Käsespätzle Vegi\*

hausgemachte Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse,  
Emmentaler und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate  
mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 14,90

## dessert

---

### Nougat Crème brûlée

hausgemachte gebrannte Crème mit Nougat  
und Karamellkruste 6,90

### Lehmgruben Traum

hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Himbeeren  
und Sahne 7,90

## heisse getränke

---



Espresso 7 2,20

Espresso Macchiato 7 2,50

Doppelter Espresso 7 3,90

Tasse Kaffee 7 3,20

Cappuccino 7 3,40

Milchkaffee 7 3,90

Latte Macchiato 7 3,90

### Teeladen Prisma

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

*Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert*

## aperitif

---

### Lehmgrube

Gin Monkey 47, Holunderblütensirup,  
Maracujasaft, Ginger Ale und Limette  
0,2l • 8,90

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

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

### Hugo - der fruchtige Aperó

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

### Hugo alkoholfrei

Johannisbeernektar mit Holunderblütensirup,  
Mineralwasser und Minze  
0,2l • 5,40

## sekt

---

  LEHMGRUBE

### 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 • 4,50

### Hefeweizen alkoholfrei

Krombacher  
0,5l • 4,50

### Pils alkoholfrei

Krombacher  
0,33l • 3,60  
als Radler 0,5l • 4,50

## bier vom fass

---

### Helles

Starnberger  
0,3l • 3,60 ... 0,5l • 4,70

### Pils

  LEHMGRUBE

Krombacher  
0,3l • 3,60

### Hefeweizen hell

Hacker-Pschorr  
0,3l • 3,40 ... 0,5l • 4,50

### Münchner Hell

Hacker-Pschorr, im Steinkrug  
0,5l • 4,50

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

diverse Biermischgetränke <sup>9</sup>  
0,3l • 3,40 ... 0,5l • 4,50

## alkoholfreie getränke

---

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

0,2l • 2,20 ... 0,4l • 3,20

### Ensinger 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 • 3,10 ... 0,4l • 4,20

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

0,33l • 3,90

### Holunderblütenschorle

0,2l • 2,90 ... 0,4l • 3,90



### Rhabarber-, Maracuja-, oder Johannisbeernektar

0,2l • 3,60 ... 0,4l • 4,70

### naturtrüber Apfelsaft Premium Orangensaft

100% Direktsaft  
0,2l • 3,60 ... 0,4l • 4,70

### Diverse Saftschorlen

0,2l • 3,10 ... 0,4l • 4,20

## weißwein

### Grauburgunder Alte Reben trocken

*Edition* LEHMGRUBE

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

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

**Magnum 1,5l • 59,00**

### Riesling Jahrhunderte Kabinett feinherb

*Edition* LEHMGRUBE

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

### Riesling trocken

*Edition* 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

### Bentz Weiß Cuvée trocken

*Edition* 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

### Chardonnay Spätlese Kalkstein trocken,

*Edition* LEHMGRUBE

#### 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 • 4,50 ... 0,2l • 8,60 ... 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 • 4,30 ... 0,2l • 8,20 ... 0,75l • 28,00

## weißwein

### 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 • 4,50 ... 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

## 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 • 75,00

### Riesling Aulerde GG trocken Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 70,00

### Riesling Felsenberg GG trocken Weingut Dönnhoff, Nahe

0,75l • 70,00

### Riesling Ölberg GG trocken Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,75l • 70,00

### Weißburgunder Winklerberg GG trocken Weingut Dr. Heger, Baden

0,75l • 60,00

### Weißburgunder Reserve trocken Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 65,00

### Grauburgunder Schlossberg GG trocken Weingut Dr. Heger, Baden

0,75l • 60,00

### Grauburgunder -R- trocken Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

0,75l • 65,00

### Chardonnay Reserve trocken Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,75l • 65,00

### Sauvignon Blanc Große Reserve trocken Weingut Aldinger, Fellbach

0,75l • 50,00



## 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 • 4,50 ... 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

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

### 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

### Reserva Rioja trocken

#### Weingut Conde de Valdemar, Spanien

Ein feinwürziges Bouquet mit herrlichen Beerendaromen 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

### 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

## 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 • 60,00

### Chateau Phelan Segur trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 75,00

### Chateau Clos De L'Oratoire trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 70,00

### Chateau Clos Marsalette trocken

#### Bordeaux, Frankreich

0,75l • 55,00

### Sessantanni Primitivo di Manduria trocken

#### Cantine San Marzano, Italien

0,75l • 50,00

### Brunello di Montalcino trocken

#### Tenuta Il Poggione, Italien

0,75l • 70,00

### Victorino trocken

#### Weingut Teso la Monja, Spanien

0,75l • 65,00

### Propiedad trocken

#### Weingut Palacios Remondo, Spanien

0,75l • 55,00

### The Dead Arm Shiraz trocken

#### Weingut d'Arenberg, Australien

0,75l • 70,00

### Constantia Glen Three trocken

#### Weingut Constantia Glen, Südafrika

0,75l • 50,00

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

Rosé trocken

  LEHMGRUBE

Weingut St. Antony, Rheinhessen

*Verführerischer Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Wiesenkräutern sowie eine ungemein packende Frucht am Gaumen. Saftig und erfrischend zudem animierend und lecker. Ein vielseitiger Speisebegleiter.*

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

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 Cleeborn & Güglingen

0,25l • 5,90

Lemberger Weißherbst halbtrocken

Weingärtner Cleeborn & Güglingen

0,25l • 5,90

Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern

0,25l • 5,90

Weinschorle

0,25l • 4,50

## spirituosen

---

Mirabelle

2cl • 3,90

Williams

2cl • 3,90

Sambuca

4cl • 4,90

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

---

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)