



LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

vorspeisen

Bruschetta

hausgemacht mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln
auf Baguette 8,90

Lehmgruben Trio

Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig, Auberginencreme mit Knoblauch
und Pinienkernen, Humus mit Chili und geröstetem Sesam,
dazu Grissini und Baguette 10,90

Gemischter Salat der Saison 4

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem
Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90

suppen

Sauerkraut-Cremesuppe 2,3,4

vom Filder-Spitzkraut 8,90

Maultäschlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit Maultäschle von der Metzgerei Schneider 8,90

flammkuchen

hausgemacht, auf einem Holzbrett serviert

Classic 2,3,4

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 14,90

Mediterran 2,3

mit Schmand, Seranoschinken, Tomaten,
Rucola und Grana Padano 15,90

hauptgerichte

Lehmgrubenschmaus 2,3,4

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
kleiner Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln an feiner hausgemachter
Lembergersauce, dazu ein handgemachtes Maultäschle von der Metzgerei Schneider
und Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 29,80

Rindergulasch* 4

in feiner hausgemachter Lembergersauce,
dazu Spätzle vom Hofladen Föll 25,90

Spezialpfännle* 2,3,4

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner hausgemachter
Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 22,90

Rostbraten 4

– mindestens vier Wochen gereiftes Roastbeef –
mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lembergersauce,
dazu Spätzle vom Hofladen Föll 29,80

Kalbsleber „Berliner Art“

mit feiner hausgemachter Lembergersauce, gebratenen Apfelscheiben,
Zwiebelringen und Kartoffelpüree 27,90

Medaillons vom Schweinefilet*

vom Landschwein, mit feiner hausgemachter Champignonrahmsauce,
dazu Spätzle vom Hofladen Föll 24,90

Schnitzel „Wiener Art“*

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken,
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 20,90

rösti

hausgemacht, im Gusspfännle serviert

Lehmgruben Rösti 2,3,4

mit gebratenem Hähnchenfleisch, Speck, Champignons
und Mozzarella überbacken 21,90

Lachs Rösti

mit geräucherter Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken,
dazu Meerrettich 24,90

Pfeffer Rösti 4

mit geschnetzeltem Schweinefilet vom Landschwein, feiner hausgemachter
Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Mozzarella überbacken 23,90

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

für unsere kleinen gäste

Kinder bis 12 Jahre

Mogli

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 13,90

Simba

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Pommes Frites 13,90

Lightning McQueen

Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat 9,80

Mickey Mouse

Pommes Frites rot/weiß 5,90

Biene Maja

Spätzle mit Sauce 5,90

Olaf

Schoko- und Vanilleeis mit Süßigkeiten 5,90

salate

Salat Lehmgrube

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Zwiebeln, gebratenem Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet Chili Dip, dazu Baguette 18,90

Salat Schafskäse

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing, Schafskäse einglegt in Knoblauch und Kräuter, Sonnenblumenkernen, grünen Oliven und Zwiebeln, dazu Baguette 18,90

regional

Kutteln*

^{2,3,4}

vom Rind in feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu Bratkartoffeln 19,80

Maultäschle*

^{2,3,4}

handgemachte Maultäschle von der Metzgerei Schneider mit geschmelzten Zwiebeln, feiner hausgemachter Lembergersauce, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing und hausgemachtem Kartoffelsalat 18,90

Käsespätzle*

^{2,3,4}

Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamicodressing 18,90

Wurstsalat*

^{2,3,6}

hausgemacht, mit Schinkenwurst, Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 18,90

burger

Lehmgrubenburger

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sweet Chili Dip, dazu Pommes Frites 18,90

New York Style Burger

mit Rindfleisch, gebratenen Champignons, Käse, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites 19,80

allergene

Separate Karte

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

vegan

Couscous Pfanne

mit Tomatensugo, Champignons, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch
und geröstete Cashewkerne 19,80

Falafel

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten an hausgemachtem weißem
Balsamicodressing, dazu Joghurt-Minz-Dip und Baguette 19,80

vegetarisch

Brezelknödel

hausgemacht, mit Pilzen der Saison in feiner
hausgemachter Rahmsauce 18,90

Tagliatelle

mit Tomatensugo, lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven,
Pesto und Sonnenblumenkernen 18,90

Käsespätzle Vegi*

Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse, Emmentaler und Zwiebeln,
dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem
weißem Balsamicodressing 18,90

dessert

Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Bourbon Vanilleeis
und Sahne 8,90

Crème brûlée

hausgemachte gebrannte Crème mit Bourbon Vanille
und Karamellkruste 8,90

Heiße Liebe

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 8,90

heisse getränke



Espresso 7 2,90

Espresso Macchiato 7 3,20

Doppelter Espresso 7 5,40

Tasse Kaffee 7 3,70

Cappuccino 7 3,90

Milchkaffee 7 4,50

Latte Macchiato 7 4,50

Teeladen Prisma

Bietigheimer Früchtetee,
Festtagstee Darjeeling,
Knusperhäuschen,
Wulu Grüntee,
Nanaminze
0,4l • 4,50

Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert

Wir bitten um Beachtung

Letzte Bestellmöglichkeit in der Küche

Montag bis Samstag 21.30 Uhr
Sonn- und Feiertags 20.00 Uhr

aperitif

Lehmgrube

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

Aperol Spritz ^{1,8}

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

Hugo

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

Hugo Johann

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

bier vom fass

Münchner Hell

Hacker-Pschorr, im Steinkrug
0,5l • 5,20

Hefeweizen hell

Hacker-Pschorr
0,3l • 3,90 ... 0,5l • 5,20

Helles

Chiemseer
0,3l • 3,90 ... 0,5l • 5,20

Kellerbier naturtrüb

Hacker-Pschorr
0,3l • 3,90 ... 0,5l • 5,20

Radler ⁹,

diverse Biermischgetränke ⁹
0,3l • 3,90 ... 0,5l • 5,20

alkoholfreie getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser, Süßer Sprudel ⁹

0,2l • 2,70 ... 0,4l • 3,70

Ensinger Gourmet „Medium“ oder „Still“

0,75l • 6,90

Cola ^{1,7}, Cola Zero ^{1,7}, Fanta ^{1,2}, Spezi ^{1,2,7}

0,2l • 3,70 ... 0,4l • 4,70

flaschenbier

Hefeweizen alkoholfrei

Paulaner
0,5l • 5,20

Hell naturtrüb alkoholfrei

Hacker-Pschorr
0,5l • 5,20

Kristallweizen Paulaner

Paulaner
0,5l • 5,20



Rhabarber-, Maracuja-, oder

Johannisbeernektar

0,2l • 3,90 ... 0,4l • 5,40

naturtrüber Apfelsaft

Premium Orangensaft

100% Direktsaft

0,2l • 3,90 ... 0,4l • 5,40

Diverse Saftschorlen

0,2l • 3,70 ... 0,4l • 4,70

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

Riesling trocken Weingut Kallfelz, Mosel

Intensives Beerenbouquet. Kompakt, dicht verwoben, gleichzeitig elegant und animierend. Ausgeprägte schmeckbare Mineralität. Er eignet sich ideal als Speisebegleiter zu Rostbraten, Käsespätzle und Salaten.

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

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 • 4,90 ... 0,2l • 8,90 ... 0,75l • 32,00

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

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

Sauvignon Blanc II trocken Weingut Von Winning, Pfalz

Zum Auftakt zeigen sich saftige Stachelbeere, Limette und feine Kräuter. Herzhaft Säure und viel Schmelz. Dieser Wein macht einfach Durst auf mehr! Passt zu vielen Vorspeisen, Fisch und Geflügel.

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

weißwein

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 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 • 5,20 ... 0,2l • 9,30 ... 0,75l • 33,00

Primitivo trocken Weingut Feudi Di San Marzano, Italien

Dieser reinsortige Primitivo zeigt ein Bouquet 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 • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 28,00

Tre trocken Weingut Brancaia, Italien

Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet. In der Nase ein Duft von dunklen Früchten mit einer Nuance Kräutern. Am Gaumen wieder saftig-fruchtig. Schöner Trinkfluss, sehr harmonisch, mit Eleganz und guter Länge.

0,1l • 5,20 ... 0,2l • 9,30 ... 0,75l • 33,00

Aruma Malbec trocken Weingut Caro, Argentinien

Ein Bouquet nach roten Beerenfrüchten, besonders süß gereifte Himbeeren, reifen Pflaumen und saftigen Kirschen, untermalt von würzigen Nuancen. Am Gaumen mit einer wunderbaren Frische und saftigem Körper, langer Nachhall.

0,1l • 4,90 ... 0,2l • 8,90 ... 0,75l • 32,00

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

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 • 4,90 ... 0,2l • 8,90 ... 0,75l • 32,00

Samtrot Kabinett Privatkellerei Rolf Willy, Nordheim

Im Duft erinnert uns der fruchtig, mollig-weiche Samtrot an Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen feingliedrig, elegant, saftig und geschliffen. Einfach einschenken und Spaß haben.

0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 28,00

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

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

Bentz Rosé Cuvée trocken 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 • 4,20 ... 0,2l • 7,90 ... 0,75l • 29,00

Cuvée de Rosé feinherb 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.
Entdecken Sie diesen glückvollen Rosé auch als Essensbegleiter für leichte Gerichte.

0,1l • 4,00 ... 0,2l • 7,60 ... 0,75l • 28,00

viertelesweine

im Henkelglas serviert

Riesling halbtrocken

Weingärtner Cleeborn & Güglingen
0,25l • 6,90

Lemberger Weißherbst halbtrocken

Weingärtner Cleeborn & Güglingen
0,25l • 6,90

Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern
0,25l • 6,90

Weinschorle

0,25l • 4,90

spirituosen

Mirabelle

2cl • 5,90

Williams

2cl • 5,90

Ramazotti

4cl • 6,90

Baileys

4cl • 6,90

Grappa Di Prosecco

2cl • 7,90

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 7,90

whisky

Dalwhinnie

15 Jahre, leicht, ein Hauch Torf, fruchtig süß

2cl • 7,90 ... 4cl • 11,90

Balvenie Double Wood

12 Jahre, weich und mild, nussige Süße

2cl • 8,90 ... 4cl • 13,90

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