



# Lehners

WIRTSHAUS

Speisen & Getränke

# Herzlich Willkommen

IN DEINEM LEHNERS WIRTSHAUS

Unser Wirtshaus ist ein Ort der Begegnung, der guten Gespräche, der Gemütlichkeit und ein Platz, an dem auch mal ordentlich gefeiert wird – ein zweites Wohnzimmer für Jung und Alt. Unsere Leidenschaft sind regionale Speisen aus Produkten, deren Herkunft wir kennen und die mit Liebe zubereitet sind. Unsere Speisen interpretieren wir immer mal wieder neu. Neben dem frisch gezapften Bier gibt es bei uns eine Vielzahl an hausgemachten Getränken und Cocktail-Kreationen, die keine Wünsche offen lassen.

**Wir wünschen Dir einen schönen Aufenthalt!**

Dein Lehnerts Team



## KARLSRUHE

### Die Geschichte unseres Hauses

Das denkmalgeschützte Gebäude, einst bekannt als „Goldenes Kreuz“ ist seit 2001 Heimat des Lehnerts Wirtshaus. Die zentrale Lage am Ludwigsplatz und damit im Herzen Karlsruhes macht es zu dem Anlaufpunkt wenn es um Wirtshauskultur, gute Küche, Cocktails und gepflegten Biergenuss geht. Dazu lädt der gemütlich unterteilte Gastraum genauso ein wie bei gutem Wetter die große Terrasse mit Blick auf das geschäftige Treiben auf dem Ludwigsplatz.

Unser Bier kommt aus dem Hause der Brauerei Hoepfner, die im Jahr 1798 gegründet wurde und Tradition pur ist. Gebraut und abgefüllt wird bis heute in der 1896 erbauten „Hoepfner Burg“ in der Karlsruher Oststadt. Hoepfner steht für höchste Qualitätsansprüche und bezieht ihren Aroma-Hopfen aus bekannten Anbaugebieten wie Tettang und der Hallertau.



## WEIßWÜRSTE

<b>Ein Paar Münchner Weißwürste<sup>8,12)</sup></b>	5,40
Im eigenen Sud mit süßem Senf jede weitere Weißwurst	+ 2,70
<b>Dazu eine ofenfrische Breze</b>	Stück 1,20
<b>Butter</b>	Stück 0,60

## Ausflug nach München

Ein Paar Münchner Weißwürste<sup>8,12)</sup>,  
ofenfrische Breze und ein Weizen 0,5l  
Dazu süßer Senf

9,50



## VORSPEISEN

<b>Heißes aus dem Suppentopf</b>	4,00
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.	
<b>Portion bayerischer Obazda</b>	5,00
Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Breze	
<b>Lauwarmer Maultaschensalat</b>	7,00
Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailtomaten, Radieschen und gehobelter Grana Padano <sup>2)</sup> an weißem Balsamico-Dressing <sup>8,13)</sup>	
<b>Knusprige Flammkuchen-Ecken</b>	6,00
Mit Gewürz-Sauerrahm, Bergkäse und Rosenpaprika – serviert mit Knoblauchdip <b>Ideal zum Teilen!</b>	

 Vegetarisch

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Du Dich auf der letzten Seite der Karte informieren kannst.



## SPEZIALITÄT

solange der Vorrat reicht

<b>Knusprige ganze Schweinshaxe aus dem Ofen</b>	16,90
Mit Dunkelbiersoße, zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat <sup>8,13)</sup>	
<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten</b>	13,70
Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat <sup>8,13)</sup>	

## Schweinекrustenbraten & Schweinshaxe

Die Lehners Lieblinge – traditionelle Gerichte und echte Wirtshaus-Klassiker!

Bei unserem Schweinekrustenbraten wird das Stück Schweineschulter – nur mit Salz und Pfeffer eingerieben – über Nacht im Ofen bei niedriger Temperatur und damit schonend gegart, bis das Fleisch zartweich ist. Damit die Kruste auch schön knusprig auf den Teller kommt, wird zum Schluss nochmals richtig Hitze hinzugegeben, ein Vorgang den man passend „krusten“ nennt.

Die Schweinshaxe – im Lehners als ganze Haxe serviert – wird nach dem gleichen Prinzip wie der Schweinekrustenbraten zubereitet. Sie benötigt sogar ein bisschen länger im Ofen und für das „krusten“ nehmen wir uns noch mehr Zeit, um Dir eine richtig schöne Kruste auf den Teller zu zaubern.

## LIEBLINGSSPEISEN

<b>Brotzeitplatte „Ludwigsplatz“</b> Mit Debreziner <sup>2,8,12)</sup> , rauchiger Landjäger <sup>1,2)</sup> , Leberwurst <sup>2,8)</sup> , Schwarzwälder Schinken <sup>2)</sup> , Obazda, Camembert, Gurke, Meerrettich <sup>8,13)</sup> und Butter, dazu reichen wir unser Hausbrot <b>Ideal als Vorspeise zum Teilen!</b>	11,80
<b>Lehnsherren Pfännle</b> Zarte Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Spätzle	17,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> 250g bestes Rumpsteak vom Weiderind, goldgelbe Eierspätzle, Zwiebeln und Bratensoße	26,00



## Wusstest Du schon,

dass Maultaschen auch „Herrgottsbscheißerle“ genannt werden? So erzählt man es sich zumindest...

Die Geschichte besagt, dass kluge Mönche aus dem Kloster Maulbronn Fleisch im Nudelteig versteckten, da man in der Fastenzeit kein Fleisch essen durfte – in der Hoffnung, der liebe Gott würde dieses nicht bemerken.



<b>Klassische Metzger-Maultaschen</b> Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat <sup>8,13)</sup> und Dunkelbiersoße	12,40
<b>Unser großes Wirtshaus-Schnitzel</b> Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup <sup>16)</sup>	14,60
<b>Würziges Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> Mit frischen Champignons in leichter Rahmsoße und feinen Eierspätzle	15,90
<b>Original Allgäuer Käsespätzle</b> Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzzwiebeln und knusprig gerösteten Zwiebeln	9,80
<b>Flammkuchen „nach klassischem Rezept“</b> Das Original – mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck <sup>2,8,12)</sup> , Zwiebelringen und frischem Schnittlauch Auf Wunsch auch mit Käse extra	8,00 + 1,00
<b>Deftiger Wurstsalat</b> Von der Lyoner <sup>2,8,12)</sup> , mit Essiggurken und Zwiebelringen in würziger Essig-Öl-Marinade <sup>8,13)</sup> , dazu reichen wir unser Hausbrot Auf Wunsch mit Emmentaler Auf Wunsch mit Bratkartoffeln	9,50 + 2,00 + 3,50



## STEAKS

Ausgewählte Steaks vom Weiderind mit 250g Rohgewicht

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Lehns Herrensteak – nach Deinem Wunsch gebraten</b><br>Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter | 26,00 |
| <b>Pfeffersteak – nach Deinem Wunsch gebraten</b><br>Mit Pfeffer-Cognac-Soße und Wirtshaus-Pommes                                 | 26,00 |

## BURGER

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Wirtshaus Burger</b><br>Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke, Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat <sup>8,13</sup> , Lehners Burgersoße <sup>16</sup> und süßem Senf. Dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup <sup>16</sup> | 13,90 |
| <b>Vegetarischer Burger</b> <sup>8,13,16</sup><br>Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty   | 13,50 |
| <b>Lehners Rösti Burger</b><br>150g bestes Rindfleisch, Emmentaler, Kartoffelrösti, Zwiebeln, Gurke, Spezial Soße <sup>1,13,16</sup> , dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup <sup>16</sup>   | 14,70 |
| <b>Der Farmer Burger</b><br>150g bestes Rindfleisch, Bacon <sup>2,8</sup> , Schmelzzwiebeln, Salat, Tomate und BBQ Soße <sup>13</sup> , dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup <sup>16</sup>  | 14,50 |

### Unser Tipp:

Probiere Deinen Burger doch mal mit unseren  
Süßkartoffel-Pommes (anstelle unserer Wirtshaus-Pommes) + 2,00

Für den großen Hunger:  
Unsere Burger bekommst Du auch als Double Burger –  
doppelt bestes Rindfleisch + 4,00



## SALATE, BOWLS & MEHR

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <p>🍷 <b>Lieblings-Salat</b> 8,90</p> <p>Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Dressing<sup>8,13)</sup> nach Wahl</p> </li> <li> <p>🍷 <b>Lehners gesunder Begleiter</b> 4,40</p> <p>Unser Beilagensalat<sup>8,13)</sup></p> </li> <li> <p>🍷 <b>Allgäuer Ofenkartoffel</b> 8,70</p> <p>Dazu ein würziger Kräuterrahm und eine bunte Salatbeilage<sup>8,13)</sup></p> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> <p>🍷 <b>Kraut und Rüben</b> 11,90</p> <p>Mit bunten Saisonsalaten, roter Bete, Ziegenkäse, Linsen-Quinoa-Salat und hausgemachtem Dressing<sup>8,13)</sup> nach Wahl</p> </li> <li> <p>🍷 <b>Wirtshaus-Bowl</b> 8,90</p> <p>Mit gebratenen Kartoffeln, Linsen-Quinoa-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat<sup>8,13)</sup>, verfeinert mit Sauerrahm</p> </li> </ul> |
|---|---|

### Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Verfeinere deinen Salat, deine Kartoffel und deine Bowl...

- |                               |        |   |        |
|-------------------------------|--------|---|--------|
| Zart gegrillte Rinderstreifen | + 7,40 | 🍷 Gebratene Pilze                         | + 3,00 |
| Saftige Putenstreifen         | + 5,40 | 🍷 Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren | + 4,00 |
| 🍷 Gestiftelter Emmentaler     | + 2,00 | 🍷 Grillgemüse der Saison                  | + 3,00 |

#### Unsere Dressings, Deine Entscheidung:

- 🍷 Hausdressing<sup>8,13)</sup> mit weißem Balsamico, frischen Gartenkräutern und feinstem Öl oder
- 🍷 Honig-Senf-Dressing<sup>8,13)</sup>, verfeinert mit französischem Senf und Honig





## KINDERSPEISEN

<b>Pfiffikus</b> Feine Eierspätzle in Rahmsauce	5,00
<b>Schlawiner</b> Kleines paniertes Schnitzel von der Pute mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup <sup>1(6)</sup>	8,40
<b>Knirps</b> Portion Wirtshaus-Pommes mit ganz viel Ketchup <sup>1(6)</sup>	3,70

### Unser Kinder-Getränke-Tipp

<b>Almdudler<sup>1)</sup> – Kräuterlimonade</b>	0,35l	3,90
<b>Hausgemachte "Blau-Bär-Limonade"</b>		5,90
Blaubeere, Honig, Zucker, Zitronensaft, Soda		



Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Du Dich auf der letzten Seite der Karte informieren kannst.

## NACHSPEISEN

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> Mit Rosinen und Apfelmus <sup>8)</sup>	
Große Portion	8,00
Kleine Portion	5,80
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> Mit Vanillesoße und Sahnehaube	6,50
<b>Warmes Schokoladenkuchlein</b> Kleiner Schokoladenkuchen mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis und Sahne	6,00

## HEISSGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	2,40	<b>Latte Macchiato</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,20	<b>Glas Eilles Tea Diamond</b> Frag nach unseren Sorten	3,00
<b>Espresso Macchiato</b>	2,40	<b>Baileys Latte</b> Espresso, Baileys <sup>1,3)</sup> , Milch	5,00
<b>Doppelter Espresso</b>	3,20	<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> mit Mövenpick Eiscreme	4,90
<b>Cappuccino</b>	3,00	<b>Heiße Schokolade</b> Auf Wunsch mit Sahne	3,00 + 0,50
<b>Milchkaffee</b>	3,00		

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Du Dich auf der letzten Seite der Karte informieren kannst.



Alkoholfrei

## HAUSGEMACHTES

<b>Blaubeer-Limonade</b> Blaubeere, Honig, Zucker, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Cranberry-Ingwer-Limonade</b> Cranberry, Zucker, Ingwer, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Ingwer-Minz-Limonade</b> Ingwer, Zucker, Minze, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Mandarine-Ingwer-Limonade</b> Mandarine <sup>1)</sup> , Ingwer, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Pfirsich-Eistee</b> Tee, Zucker, Pfirsich, Zitronensaft, Wasser	4,70
<b>Zitronen-Eistee</b> Tee, Zucker, Zitronensaft, Wasser	4,70

## ALKOHOLFREIES

<b>Selters</b> Classic oder Naturell	0,5l 4,20
<b>Tafelwasser</b>	0,2l 2,20 0,4l 3,20
<b>Granini Säfte &amp; Nektare</b> Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananenektar, Johannisbeerektar, Cranberryektar, Pfirsichektar, Maracujanektar, Kirschektar naturtrüb	0,2l 3,20 0,4l 4,50
<b>Saftschorle</b>	0,2l 3,20 0,4l 4,30
<b>Holunderblütenschorle</b>	0,4l 4,20
<b>Pepsi Cola</b> * <sup>1,3)</sup> , <b>Mirinda</b> <sup>1,2,8)</sup> <b>7Up</b> <sup>2)</sup> , <b>Cola-Mix</b> * <sup>1,2,3,8)</sup>	0,2l 3,00 0,4l 4,20
<b>Pepsi Cola light</b> * <sup>1,2,3,6,7)</sup>	0,33l 3,20
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>4,8)</sup> , Ginger Ale <sup>1)</sup> , Indian Tonic Water <sup>4)</sup>	0,2l 3,20
<b>Almdudler</b> <sup>1)</sup> – Kräuterlimonade	0,35l 3,90
<b>Red Bull</b> * <sup>1,5,11)</sup>	0,25l 3,90
<b>Hoepfner Holi</b> Hopfenlimonade – erfrischend anders	0,33l 3,20
<b>Hoepfner Grape free</b> – alkoholfreies Radler	0,33l 3,20



granini®



Red Bull®

## BIERE VOM FASS



<b>Lehners Bierprobe</b> 8 Sorten Bier vom Fass serviert auf einem Brett	8 x 0,1l	9,60
<b>Hoepfner Kräusen</b> Preisgekröntes naturtrübes helles Bier im Steinkrug	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Schwarzer Picher</b> Das Dunkle mit dem goldenen Geheimnis	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Goldköpfe</b> Extramild	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Pilsener</b> Himmlisch herb	0,3l 0,5l	3,20 4,50
<b>Hoepfner Hefe-Weizen</b> Hefetrüb	0,3l 0,5l	3,20 4,50
<b>Maß Bier</b> Pils, Weizen, Export, Radler <sup>2)</sup> oder Russ <sup>2)</sup>	1,0l	8,00
<b>Radler/Dudler</b> Goldköpfe mit Zitronenlimonade <sup>2)</sup> /mit Almdudler <sup>1)</sup>	0,5l	4,50
<b>Hawaii Bier</b> Weizen, Maracuja, Mango, Zitrone	0,5l	5,50
<b>Rosebock</b> Überwältigende Geschmacksfülle	0,5l	4,90
<b>Wirtshaus hell</b> Hell, unfiltriert, süffig und erfrischend	0,5l	4,60
<b>Wirtshaus dunkel</b> Kräftig, bernsteinfarben, unfiltriert	0,5l	4,60

### Herzhafte Flammkuchen-Ecken

mit Gewürz-Sauerrahm, Bergkäse und Rosenpaprika  
Ideal zum Teilen!

6,00



*Passt dazu*

## FLASCHENBIERE

<b>Hoepfner Edel-Weizen</b> , kristallklar, spritzig-perlend	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Keller-Weizen</b> , Das Dunkle	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Alkoholfreies Weizen</b> , kalorienarm, sportlich	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Porter</b> , kräftiger Geschmack, samtiger Schaum	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Jubelbier</b> , bernsteinfarbenes Geschmackserlebnis	0,5l	4,50
<b>Hoepfner Alkoholfreies Pils</b> , prickelnd	0,33l	3,20
<b>Hoepfner Grape</b> , fruchtig-herb	0,33l	3,20



## WEIßWEINE

<b>Grüner Veltliner, Hugl-Wimmer</b> <b>Niederösterreich, Österreich, Trocken</b> Besticht durch sein intensives, fruchtiges Bouquet und seine Frische	0,2l 4,20
<b>Köwerich Einblick No. 1 Riesling, Weingut Nikolaus Köwerich</b> <b>Mosel, Deutschland, Trocken</b> Spritzig, harmonisch – ein erfrischender Sommerwein	0,2l 5,40 0,75l 18,90
<b>Weingut Durbach, Grauer Burgunder</b> <b>Baden, Deutschland, Trocken</b> Mild und cremig, intensives Fruchtspiel in der Nase nach Apfel und Birne, feine Mineralität	0,2l 4,90 0,75l 17,50
<b>Weingut Durbach, Weißer Burgunder</b> <b>Baden, Deutschland, trocken</b> Mild und cremig, frischer Wein der nach Apfel, Litschi und Grapefruit duftet	0,2l 5,40

## ROSÉWEINE

<b>Spätburgunder Weißherbst, Weingut Durbach</b> <b>Baden, Deutschland, Halbtrocken</b> Duftiger, blumiger, badischer Wein	0,2l 4,90
<b>Heilbronner Staufenberg Spätburgunder Weißherbst</b> <b>Weingut Friedauer, Baden Württemberg, QbA, halbtrocken</b> Fruchtige Aromen von Himbeere und Erdbeere gepaart mit milder Süße	0,2l 4,50 0,75l 16,00

## ROTWEINE

<b>Merlot Bennati Veneto, Weingut Casa Vinicola Bennati</b> <b>Venetien, Italien, Trocken</b> Rubinrot, mit vollen Aromen dunkler Früchte, sanft und elegant am Gaumen	0,2l 4,50 0,75l 16,00
<b>Montepulciano, Umani Ronchi</b> <b>Abruzzen, Italien, Trocken</b> Mit violetten Reflexen, samtig und ausgewogen	0,2l 4,70 0,75l 17,00
<b>Heilbronner Samtrot, Genossenschaftskellerei</b> <b>Heilbronn, Baden-Württemberg</b> Rubinrote Farbe, fruchtige Aromen von Kirsch und Waldbeere, feinbeeriges Fruchtspiel	0,2l 5,20 0,75l 18,50
<b>Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger, Weingut Friedauer</b> <b>Baden-Württemberg, QbA, halbtrocken</b> Cuvee mit 40% Lemberger, mild ausgebaut	0,2l 4,50



## SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

<b>Weinschorle</b> Weiß, rosé und rot	0,2l	3,90
<b>Aperol Spritz</b> Frizzante, Aperol <sup>1,4)</sup> , Soda	0,2l	5,90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	6,50
<b>Hugo</b> Frizzante, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	6,00
<b>Virgin Hugo – alkoholfrei</b> Apfel, Zitrone, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	5,00
<b>Sekt Cuvée Dry</b> Genossenschaftskellerei Heilbronn	0,1l 0,75l	3,70 19,90

## LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

<b>Captain Cola</b> Captain Morgan Spiced Gold <sup>1)</sup> , Cola <sup>1,3)</sup>	7,00
<b>Campari<sup>1)</sup> Long</b> Wahlweise mit Soda, Orange, Maracuja oder Tonic <sup>4)</sup>	7,00
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3 Años, Cola <sup>1,3)</sup> , Limetten	7,50
<b>Smirnoff Long</b> Wahlweise mit Bitter Lemon <sup>4,8)</sup> , Orange oder Tonic <sup>4)</sup>	7,50
<b>Smirnoff Red Bull<sup>1,5,11)</sup></b>	8,50
<b>Tanqueray Gin Tonic<sup>4)</sup></b>	8,50

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Du Dich auf der letzten Seite der Karte informieren kannst.



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Caipi Dudler</b> Almdudler <sup>1)</sup> , Lime, weißer Rohrzucker, Limetten	7,00
<b>Coconut Kiss</b> Ananas, Sahne, Kokosnuss-Sirup, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup>	7,00
<b>Safe Drive Home</b> Orange, Ananas, Zitrone, Lime, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup>	6,00

## EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

<b>Bahama Mama – Jumbo</b> Captain Morgan, Old Pascas 73%, Pampero especial, Malibu, Kokosnuss-Sirup, Rum, Triple sec, Zitrone, Lime, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Orangensaft, Ananassaft	12,00
<b>Ben der Hirsch – Jumbo</b> Brauner Rum, Weißer Rum, Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Cherry Brandy, Old Pascas Rum 73%, Creme de Cacao Likör, Lime, Zitrone, Lemon, Pepsi Cola <sup>1,3)</sup>	12,00
<b>Gin Tai – Jumbo</b> Gin, Lycheelikör, Mandel, Zitrone, Ananas, Lime, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Blaubeere	10,00
<b>Havana Slammer – Jumbo</b> Havana Club, Rum, Triple sec, Pfirsichlikör, Mandel, Zitrone, Lime, Maracuja, Apfel	10,00

**Happy  
Hour**

Täglich ab 22 Uhr

Cocktails 6,50  
Jumbos 6,50



Geheimtipp

## COCKTAILS

<b>Blaubeer Mojito</b> Pampero Blanco, Zucker-Sirup, Lime, Minze, Limettensaft, Soda, hausgemachter Blaubeer-Sirup	8,00
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Lime, weißer Rohrzucker, Limetten	8,00
<b>Lady Killer</b> Gin, Triple Sec, Peachtree, Ananas, Maracuja	8,00
<b>Long Island Ice Tea – Jumbo</b> Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Lime, Lemon, Zitrone, Cola <sup>1,3)</sup>	10,00
<b>Mai Tai</b> Old Pascas 40% <sup>1)</sup> , Pampero Especial <sup>1)</sup> , Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Mandel-Sirup, Lime, Zitrone	8,00
<b>Mojito</b> Pampero Blanco, Zucker-Sirup, Lime, Minze, Limettensaft, Soda	8,00
<b>Moscow Mule</b> Smirnoff Vodka, Limettensaft, Ginger B., Gurke	8,00
<b>Piña Colada</b> Old Pascas 40% <sup>1)</sup> , Rum, Ananas, Kokosnuss-Sirup, Sahne	8,00
<b>Prinz Mojito</b> Alte Wald-Himbeere, Lime, Zucker-Sirup, Zitronenlimonade <sup>2)</sup> , Himbeeren, Limettensaft, Minze	8,00
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Peachtree, Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Orange, Cranberry	8,00
<b>Touch Down</b> Vodka, Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Lime, Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Maracuja	8,00
<b>Weißblaue Unschuld</b> Rum, Vodka, Ananas, Sahne, Kokosnuss-Sirup, De Kuyper Blue Curaçao <sup>1)</sup>	8,00

## GIN

Gordon's Gin	4 cl 4,30
Tanqueray Gin	4 cl 5,30
Tanqueray No. Ten	4 cl 7,50
Hendrick's Gin	4 cl 7,50
Monkey 47	4 cl 9,00

## RUM

Ron Pampero Aniversario <sup>1)</sup>	4 cl 6,50
Havana Club 3 Años	4 cl 4,50

## VODKA

Grey Goose	4 cl 7,50
Smirnoff Vodka Red	4 cl 4,50

## SHOTS

B52 Kahlúa <sup>1)</sup> , Baileys <sup>1,3)</sup> , Old Pascas 73 % <sup>1)</sup>	5,00
Berliner Luft – Pfefferminzlikör	2cl 2,50
Six Pack Vodka-Limes <sup>1)</sup> (6x4cl) Sechs Kurze und Servus	9,70

## WHISKY

Talisker Malt Whisky <sup>1)</sup>	4 cl 7,00
Bowmore Islay Single Malt <sup>1)</sup> 12 Jahre	4 cl 7,00
Johnnie Walker Red Label <sup>1)</sup>	4 cl 5,00
Johnnie Walker Black Label <sup>1)</sup>	4 cl 6,00
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky <sup>1)</sup> 12 Jahre	4 cl 7,00

## SPIRITUOSEN

Sierra Tequila Antiguo Añejo	2 cl 2,50 4 cl 4,50
Sierra Tequila Antiguo Plata <sup>1)</sup>	2 cl 2,50 4 cl 4,50
Baileys <sup>1,3)</sup> auf Eis	4 cl 4,50
Ramazotti	4 cl 4,50
Sambuca Molinari	2 cl 2,50
Fernet Branca <sup>1)</sup>	2 cl 2,50
Jägermeister	2 cl 2,50
Martini <sup>9)</sup> Ambrato oder Rubino	5 cl 4,50

## PRINZ OBSTBRÄNDE

seit 1886 nur aus besten Rohstoffen gewonnen und mit viel Leidenschaft hergestellt.  
Alle Obstbrände werden mehrmonatig im Holzfass gelagert und bestechen durch die intensiven Fruchtnoten.

Obstler aus dem Holzfass 40 % Vol.	2cl 3,20
Alte Williamsbirne 41 % Vol.	2cl 3,60
Alte Marille 41 % Vol.	2cl 3,60
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl 3,60
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl 3,60
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl 3,60
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl 3,60
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl 3,60



*Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink*

# NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS

**Happy Hour**

Täglich  
ab 22 Uhr

Cocktail 6,50  
Jumbo 6,50



**Hausgemachte Erfrischung**

Genießen  
Sie unsere  
leckeren,  
hausgemachten  
Eistees und  
Limonaden.



**Thank God it's monday**

Montag  
ab 18-1 Uhr

Alle Cocktails &  
alle Jumbos für  
5,00



**Mädels Abend**

Mittwochs  
ab 18-1 Uhr

Für alle Mädels,  
alle Cocktails &  
Jumbos für 5,00



**Für Zuhause**

Alle unsere  
Speisen und  
Getränke  
sind auch  
zum  
Mitnehmen



**Maßtag**

Immer  
Dienstags

die Maß  
Hoepfner  
Bier für  
nur 6,90



#WIRTSHAUSLIEBE



Lehners Wirtshaus Karlsruhe · Karlstraße 21a · 76133 Karlsruhe  
Tel.: 0721 2495720 · [karlsruhe.lehners-wirtshaus.de](http://karlsruhe.lehners-wirtshaus.de)

**#WIRTSHAUSLIEBE**