



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 Lehners Team



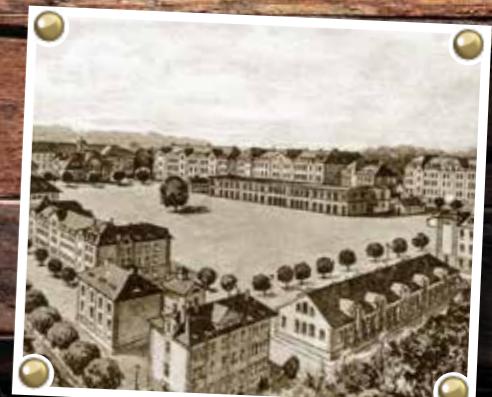
## RASTATT

### Die Geschichte unseres Hauses

Das Gebäude, in welchem wir uns heute mit unserem Lehners Wirtshaus befinden, liegt mitten im Herzen von Rastatt und wurde 1938/1939 im Stil des Rastatter Barockschlusses für die Wehrmacht erbaut. Nach dem Krieg wurde es von den Franzosen übernommen und bis 1998 als Offizierskasino genutzt.  
In dieser Zeit war es für die Öffentlichkeit nicht zugänglich.

Danach stand es viele Jahre leer, bis es 2006/2007 kernsanierter wurde und wir mit unserem Lehners Wirtshaus im August 2007 eingezogen sind.

Heute versprühen die 6,20 Meter hohen Decken des historischen Gebäudes und die unmittelbare Nähe zum Rastatter Barockschlöss und dessen Schlossgarten eine einmalige Atmosphäre.



## WEIßWÜRSTE

<b>Ein Paar Münchner Weißwürste<sup>8,12)</sup></b>	5,20
Im eigenen Sud mit süßem Senf	
Jede weitere Weißwurst	+ 2,60
<b>Dazu eine ofenfrische Breze</b>	Stück 1,20
<b>Butter</b>	Stück 0,50

## 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>	4,50
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.	
<b>Portion bayerischer Obazda</b>	4,90
Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Breze	
<b>Lauwarmer Maultaschensalat</b>	8,20
Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailltomaten, Radieschen und gehobeltem Grana Padano <sup>2)</sup> an weißem Balsamico-Dressing <sup>8,13)</sup>	
<b>Knusprige Flammkuchen-Ecken</b>	4,90
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck <sup>2,8)</sup> , Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream	
<b>Ideal zum Teilen!</b>	
<b>Vegetarische Flammkuchen-Ecken</b>	4,90
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream	
<b>Ideal zum Teilen!</b>	
<b>Vegetarisch</b>	



## SPEZIALITÄT

solange der Vorrat reicht

### Knusprige ganze Schweinshaxe aus dem Ofen

Mit Dunkelbiersoße, zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat<sup>8,13)</sup>

15,50

### Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat<sup>8,13)</sup>

11,90

## Schweinekrustenbraten & 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

### ◆ Brezenchips

Knusprig geröstete Brezenscheiben mit Käse überbacken und im Pfanderl mit cremigem Kräuterrahm serviert

4,50

### ◆ Serviettenknödel auf Champignonragout

Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel auf feinem Champignonragout mit frischen Kräutern im Pfanderl serviert

9,90

### Putensteak im Knuspermantel

Mit gegrilltem Marktgemüse, feiner Rahmsoße und Kroketten

13,70



### 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.



### Klassische Metzger-Maultaschen

Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat<sup>8,13)</sup> und Dunkelbiersoße

10,70

### Unser großes Wirtshaus-Schnitzel

Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup<sup>16)</sup>

12,50

### Würziges Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Mit frischen Champignons in leichter Rahmsoße und feinen Eierspätzle

12,90

### ◆ Original Allgäuer Käsespätzle

Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzzwiebeln und knusprig gerösteten Zwiebeln

9,50

### Flammkuchen „nach klassischem Rezept“

Das Original – mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck<sup>2,8,12)</sup>, Zwiebelringen und frischem Schnittlauch

Auf Wunsch auch mit Käse extra

7,90

+ 1,90

### Deftiger Wurtsalat

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

7,90

+ 1,90

+ 3,90



## STEAKS

Ausgewählte Steaks vom Weiderind mit 250g Rohgewicht

### Lehnsherrensteak – nach Deinem Wunsch gebraten

Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter

24,90

### Pfeffersteak – nach Deinem Wunsch gebraten

Mit Pfeffer-Cognac-Soße und Wirtshaus-Pommes

24,90

## BURGER

### Wirtshaus Burger

Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke, Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat<sup>8,13)</sup>, Lehnners Burgersoße<sup>16)</sup> und süßem Senf. Dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup<sup>16)</sup>

12,50

### Vegetarischer Burger<sup>8,13,16)</sup>

Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty

12,50

### Lehnners Rösti Burger

Aus bestem Rindfleisch, Emmentaler, Kartoffelrösti, Zwiebeln, Gurke, Spezial-Soße<sup>8,13,16)</sup>, serviert mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup<sup>16)</sup>

13,00

## Unser Tipp:

Probiere Deinen Burger doch mal mit unseren  
Süßkartoffel-Pommes (anstelle unserer Wirtshaus-Pommes)

+ 1,90

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

+ 4,90



## SALATE, BOWLS & MEHR

<b>Lieblings-Salat</b>	7,90	<b>Kraut und Rüben</b>	11,70
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailltomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Dressing <sup>8,13)</sup> nach Wahl		Mit bunten Saisonsalaten, roter Bete, Ziegenkäse, Linsen-Quinoa-Salat und hausgemachtem Dressing <sup>8,13)</sup> nach Wahl	
<b>Lehnerts gesunder Begleiter</b>	3,90	<b>Wirtshaus-Bowl</b>	9,50
Unser Beilagensalat <sup>8,13)</sup>		Mit gebratenen Kartoffeln, Linsen-Quinoa-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat <sup>8,13)</sup> , verfeinert mit Sauerrahm	
<b>Allgäuer Ofenkartoffel</b>	7,50		
Dazu ein würziger Kräuterrahm und eine bunte Salatbeilage <sup>8,13)</sup>			

### Darf es noch ein bisschen mehr sein?

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

Zart gebrillierte Rinderstreifen	+ 6,90	Gebratene Pilze	+ 2,50
Saftige Putenstreifen	+ 4,50	Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren	+ 3,90
Gestiftelter Emmentaler	+ 1,90	Grillgemüse der Saison	+ 3,90

### 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

**Pfiffikus** 4,90  
Feine Eierspätzle in Rahmsoße

**Schlawiner** 7,50  
Kleines paniertes Schnitzel von der Pute mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup<sup>16)</sup>

**Knirps** 3,90  
Portion Wirtshaus-Pommes mit ganz viel Ketchup<sup>16)</sup>

### Unser Kinder-Getränke-Tipp

**Almdudler<sup>1)</sup> – Kräuterlimonade** 0,35l 3,90

**Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“** 5,20  
Blaubeere, Honig, Zucker, Zitronensaft, Soda



## NACHSPEISEN

**Karamellisierter Kaiserschmarrn**  
Mit Rosinen und Apfelmus<sup>8)</sup> 8,50  
Große Portion  
Kleine Portion 5,50

**Ofenwarmer Apfelstrudel** 6,50  
Mit Vanillesoße und Sahnehaube

**Warmes Schokoladenküchlein** 6,00  
Kleiner Schokoladenkuchen mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis und Sahne

## HEISSGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	2,30	<b>Latte Macchiato</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,10	<b>Glas Eilles Tea Diamond</b>	2,90
<b>Espresso Macchiato</b>	2,40	Frag nach unseren Sorten	
<b>Doppelter Espresso</b>	3,20	<b>Baileys Latte</b>	5,00
<b>Cappuccino</b>	2,90	Espresso, Baileys <sup>1,3)</sup> , Milch	
<b>Milchkaffee</b>	3,20	<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	4,90
		mit Mövenpick Eiscreme	
		<b>Heiße Schokolade</b>	2,90
		Auf Wunsch mit Sahne	+ 0,50



Alkoholfrei

## HAUSGEMACHTES

<b>Blaubeer-Limonade</b>	5,20
Blaubeere, Honig, Zucker, Zitronensaft, Soda	
<b>Cranberry-Ingwer-Limonade</b>	5,20
Cranberry, Zucker, Ingwer, Zitronensaft, Soda	
<b>Ingwer-Minz-Limonade</b>	5,20
Ingwer, Zucker, Minze, Zitronensaft, Soda	
<b>Mandarine-Ingwer-Limonade</b>	5,20
Mandarine <sup>1)</sup> , Ingwer, Zitronensaft, Soda	
<b>Pfirsich - Eistee</b>	4,90
Tee, Zucker, Pfirsich, Zitronensaft, Wasser	
<b>Zitronen - Eistee</b>	4,90
Tee, Zucker, Zitronensaft, Wasser	

## ALKOHOLFREIES

<b>Bad Liebenzeller Mineralwasser</b>	0,5l 4,50
Classic, Medium oder Naturelle	
<b>Tafelwasser</b>	0,2l 2,10
	0,4l 2,90
<b>Granini Säfte &amp; Nektare</b>	0,2l 3,20
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananenektar, Johannisbeerenektar, Cranberrynektar, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Kirschnektar naturtrüb	0,4l 4,50
<b>Saftschorle</b>	0,2l 2,90
	0,4l 3,90
<b>Holunderblütenschorle</b>	0,4l 3,90
<b>Pepsi Cola *<sup>1,3)</sup>, Mirinda<sup>1,2,8)</sup></b>	0,2l 2,90
7Up <sup>2)</sup> , Cola-Mix* <sup>1,2,3,8)</sup>	0,4l 3,90
<b>Pepsi Cola light *<sup>1,2,3,6,7)</sup></b>	0,33l 3,20
<b>Schweppes</b>	0,2l 2,90
Bitter Lemon <sup>4,8)</sup> , Ginger Ale <sup>1)</sup> , Indian Tonic Water <sup>4)</sup>	
<b>Almdudler<sup>1)</sup> – Kräuterlimonade</b>	0,35l 3,90
<b>Red Bull*<sup>1,5,11)</sup></b>	0,25l 3,90



granini®

Almdudler®

Red Bull®



## BIERE VOM FASS

### Hatz Pils

Hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum

0,3l 2,90

0,5l 4,10

### Hatz Export

Malz aromatisches, hell-goldgelbes Bier, kräftig und ein wenig süß

0,5l 4,10

### Hatz Kellerbier

Naturtrübes Kellerbier, runder Geschmack wie vor 100 Jahren

0,5l 4,10

### Hatz Weizen hefetrüb

Leicht hefetrübes, vollmundiges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack

0,5l 4,10

### Maß Bier

Pils, Weizen, Export, Kellerbier, Radler<sup>2)</sup> oder Russ<sup>2)</sup>

1,0l 7,90

### Radler/Dudler

Export mit Zitronenlimonade<sup>2)</sup> oder Almdudler<sup>1)</sup>

0,5l 4,10

### Russ

Weizen mit Zitronenlimonade<sup>2)</sup> – erfrischend

0,5l 4,10



### Herzhafte Flammkuchen-Ecken

Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck<sup>2,8)</sup>, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream.

4,90

Passt dazu

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.

## FLASCHENBIERE

### Hatz Weizen dunkel

Kräftig – dunkel, schokoladenfarbig mit einer Hefetrübung  
Vollmundiges Bier mit einem malzigen Geschmack

0,5l 4,10

### Hatz Weizen kristallklar

Kristallklares, spritziges Bier mit einem erfrischenden Geschmack

0,5l 4,10

### Bier des Monats

Frag bei unserem Servicepersonal nach dem aktuellen Bier des Monats

0,33l 3,30

### Erdinger Alkoholfrei

0,5l 4,10

### Hatz Naturradler Alkoholfrei

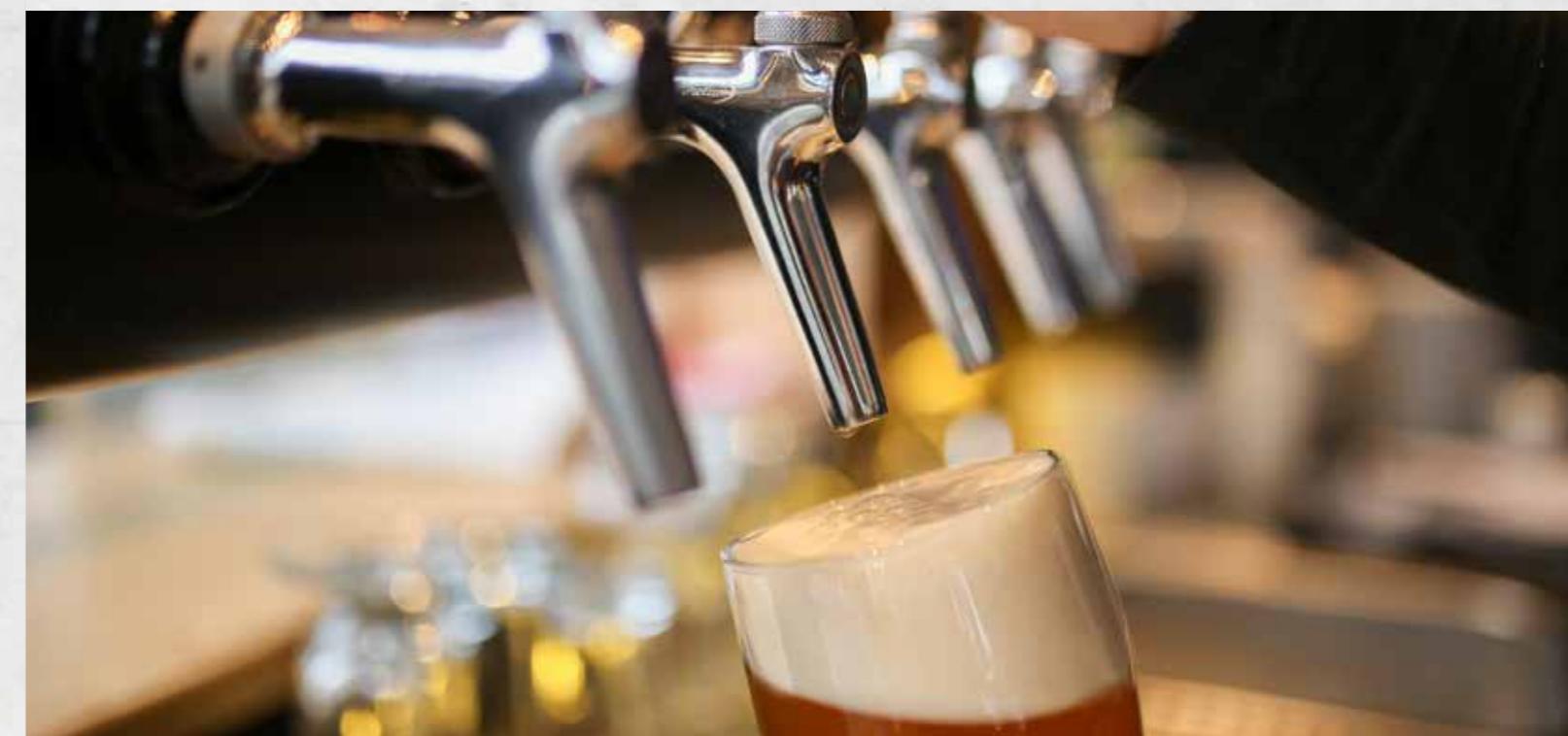
Naturtrübes, alkoholfreies Bier gemischt mit prickelnd frischem Zitronensaft

0,33l 2,90

### Hatz Alkoholfrei

Kristallklarer Geschmack

0,33l 2,90



## WEIßWEINE

<b>Chardonnay „Eichenfass“, Weinhaus am Mauerberg Baden-Baden, Qualitätswein, trocken</b>	0,2l 6,50 0,75l 22,50
Wein mit Charakter, mit ausgeprägter, gehaltvoller Sortentypizität	
<b>Pfälzer Landwein, Weingut Kimmle Halbtrocken</b>	0,2l 4,50 0,5l 10,50
Herhaft-fruchtig mit dezenter Restsüße	
<b>Affentaler Riesling, Affenthaler Winzer Baden, Qualitätswein, trocken</b>	0,2l 5,20 0,5l 11,90
Mit schöner Balance und dem Aroma reifer Pfirsiche	
<b>Weißen Burgunder, Weinmanufaktur Weingarten Weingarten, Deutscher Qualitätswein, trocken</b>	0,2l 5,20 0,5l 11,90
Fruchtig, mit zartem Duft	



## RoséWEINE

<b>Edition Spätburgunder Rosé Baden, Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</b>	0,2l 4,60 0,5l 10,50
Gehaltvoller, badischer Wein mit saftiger Fruchtsäure	
<b>Spätburgunder Weißherbst Durbach, Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</b>	0,2l 5,20 0,5l 11,90
Duftiger, blumiger, badischer Wein	

## ROTWEINE

<b>Badia Corti Montepulciano, Weingut Badia Corti Abruzzen, Italien, trocken</b>	0,2l 5,50 0,75l 19,50
Rubinrot, typische Noten von getrockneten Pflaumen	
<b>Französischer Landwein Assas, Frankreich, trocken</b>	0,2l 4,30 0,5l 9,90
Rubinrot, mit vollen Aromen dunkler Früchte, sehr geschmeidig und süffig	
<b>Sant' Agostino Merlot Venetien, Italien, trocken</b>	0,2l 4,60 0,5l 10,50
Vollmundig, samtiger Körper mit Aromen von reifen Früchten	
<b>Spätburgunder, Affenthaler Winzer Affenthal, Deutscher Qualitätswein, trocken</b>	0,2l 5,20 0,5l 11,90
Tiefrot, mit feinem Geruch von Brombeeren	

## SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

<b>Weinschorle</b> Weiß, rosé und rot	0,2l	3,70
<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	5,90
<b>Hugo</b> Frizzante, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	5,90
<b>Virgin Hugo – alkoholfrei</b> Apfel, Zitrone, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	4,50
<b>Affentaler Riesling Sekt</b> Extra trocken	0,1l 0,75l	3,90 24,50

## LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

<b>Captain Cola</b> Captain Morgan Spiced Gold <sup>1)</sup> , Cola <sup>1,3)</sup>	6,50
<b>Campari<sup>1)</sup> Long</b> Wahlweise mit Soda, Orange, Maracuja oder Tonic <sup>4)</sup>	6,50
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3 Años, Cola <sup>1,3)</sup> , Limetten	6,50
<b>Smirnoff Long</b> Wahlweise mit Bitter Lemon <sup>4,8)</sup> , Orange oder Tonic <sup>4)</sup>	6,50
<b>Smirnoff Red Bull<sup>1,5,11)</sup></b>	7,50
<b>Tanqueray Gin Tonic<sup>4)</sup></b>	8,50



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Caipi Dudler</b>	6,50
Almdudler <sup>1)</sup> , Lime, weißer Rohrzucker, Limetten	
<b>Coconut Kiss</b>	6,50
Ananas, Sahne, Kokosnuss-Sirup, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup>	
<b>Safe Drive Home</b>	6,50
Orange, Ananas, Zitrone, Lime, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup>	

## EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

<b>Havana Slammer – Jumbo</b>	8,00
Rum, Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Peachtree, Mandel-Sirup, Lime <sup>2)</sup> , Zitrone, Maracuja, Apfel	
<b>Lehnerts Cooler – Jumbo</b>	8,00
Rum, Triple Sec, Cherry Brandy, Lime <sup>2)</sup> , Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Ananas, Orange, Maracuja	
<b>Zombie – Jumbo</b>	8,00
Rum, Old Pascas 40% <sup>1)</sup> , Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Old Pascas 73% <sup>1)</sup> , Lime <sup>2)</sup> , Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Orange, Maracuja	

Die Cocktails „Empfehlung des Barteams“ sind von der Happy Hour ausgeschlossen!



Täglich ab 22 Uhr  
Cocktails 5,50  
Jumbos 6,50



Geheimtipp

## COCKTAILS

<b>Blaubeer Mojito</b>	7,50
Pampero Blanco, Zucker-Sirup, Lime, Minze, Limettensaft, Soda, hausgemachter Blaubeer-Sirup	
<b>Caipirinha</b>	7,20
Cachaça, Lime, weißer Rohrzucker, Limetten	
<b>Lady Killer</b>	7,50
Gin, Triple Sec, Peachtree, Ananas, Maracuja	
<b>Long Island Ice Tea – Jumbo</b>	8,50
Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Lime, Lemon, Zitrone, Cola <sup>1,3)</sup>	
<b>Mai Tai</b>	7,50
Old Pascas 40% <sup>1)</sup> , Pampero Especial <sup>1)</sup> , Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Mandel-Sirup, Lime, Zitrone	
<b>Mojito</b>	7,50
Pampero Blanco, Zucker-Sirup, Lime, Minze, Limettensaft, Soda	
<b>Moscow Mule</b>	7,50
Smirnoff Vodka, Limettensaft, Ginger B., Gurke	
<b>Piña Colada</b>	7,50
Old Pascas 40% <sup>1)</sup> , Rum, Ananas, Kokosnuss-Sirup, Sahne	
<b>Prinz Mojito</b>	7,50
Alte Wald-Himbeere, Lime, Zucker-Sirup, Zitronenlimonade <sup>2)</sup> , Himbeeren, Limettensaft, Minze	
<b>Sex on the Beach</b>	7,50
Vodka, Peachtree, Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Orange, Cranberry	
<b>Touch Down</b>	7,50
Vodka, Apricot Brandy <sup>1)</sup> , Lime, Zitrone, De Kuyper Grenadine <sup>1,2,10)</sup> , Maracuja	
<b>Weißblaue Unschuld</b>	7,50
Rum, Vodka, Ananas, Sahne, Kokosnuss-Sirup, De Kuyper Blue Curaçao <sup>1)</sup>	

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.

## GIN

Gordon's Gin	4 cl	4,50
Tanqueray Gin	4 cl	6,50
Tanqueray No. Ten	4 cl	7,00
Hendrick's Gin	4 cl	7,50
Monkey 47	4 cl	9,50

## RUM

Ron Pampero Aniversario <sup>1)</sup>	4 cl	7,00
Havana Club 3 Años	4 cl	4,50

## VODKA

Grey Goose	4 cl	5,50
Smirnoff Vodka Red	4 cl	4,50

## SHOTS

B52	4,90
Kahlúa <sup>1)</sup> , Baileys <sup>1,3)</sup> , Old Pascas 73 % <sup>1)</sup>	
Berliner Luft – Pfefferminzlikör	2cl 2,50
Six Pack Vodka-Limes <sup>1)</sup> (6x4cl)	10,50
Sechs Kurze und Servus	

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink

## 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	4,50
Johnnie Walker Black Label <sup>1)</sup>	4 cl	4,90
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky <sup>1)</sup> 12 Jahre	4 cl	6,60

## SPIRITUOSEN

Sierra Tequila Antiguo Añejo	2 cl	2,80
	4 cl	5,20
Sierra Tequila Antiguo Plata <sup>1)</sup>	2 cl	2,80
	4 cl	5,20
Baileys <sup>1,3)</sup> auf Eis	4 cl	3,90
Ramazzotti	4 cl	3,90
Sambuca Molinari	2 cl	2,80
Fernet Branca <sup>1)</sup>	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,80
Martini <sup>9)</sup> Ambrato oder Rubino	5 cl	3,90

## 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 2,90
Alte Williamsbirne 41 % Vol.	2cl 3,20
Alte Marille 41 % Vol.	2cl 3,20
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl 3,20
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl 3,20
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl 3,20
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl 3,20
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl 3,20



# NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS



#WIRTSCHAUSLIEBE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) Coffeinhaltig 4) Chininhaltig 5) Taurinhaltig 6) mit Süßungsmittel Acesulfam 7) mit Süßungsmittel Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Antioxidationsmittel 9) enthält Sulfit 10) Azofarbstoff(e) – kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen 11) erhöhter Koffeingehalt 32mg/100ml 12) mit Phosphat 13) geschwefelt 14) geschwärt 15) mit Süßungsmittel Cyclamat 16) mit Süßungsmittel Saccharin. 17) mit Geschmacksverstärker. Veganer Käse enthält Farbstoff, Konservierungsstoff und Phosphat. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Allergenen und Gluten enthalten können. Bei Fragen zu Allergenen bitte nach unserer Allergen-Liste fragen. © Historisches Bildmaterial – Kalender Manufaktur, 2020 Enchilada Franchise – Lehnerts Wirtshaus Rastatt



# Echt · Badisch · Gut

...wer hat, der HATZ!



Lehnert Wirtshaus Rastatt · Am Schlossplatz 2/2 · 76437 Rastatt  
Tel.: 07222 934443 · [rastatt.lehnert-wirtshaus.de](http://rastatt.lehnert-wirtshaus.de)  
Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet

#WIRTSHAUSSLIEBE