



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



RASTATT

Die Geschichte unseres Hauses

Das Gebäude, in welchem wir uns heute mit unserem Lehnerts Wirtshaus befinden, liegt mitten im Herzen von Rastatt und wurde 1938/1939 im Stil des Rastatter Barockschlosses 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 kernsaniert wurde und wir mit unserem Lehnerts Wirtshaus im August 2007 eingezogen sind.

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



WEIßWÜRSTE

Ein Paar Münchner Weißwürste ^{8,12)}	5,20
Im eigenen Sud mit süßem Senf	
Jede weitere Weißwurst	+ 2,60
 Dazu eine ofenfrische Breze	Stück 1,20
 Butter	Stück 0,50



Ausflug nach München

Ein Paar Münchner Weißwürste^{8,12)},
ofenfrische Breze und ein Weizen 0,5l
Dazu süßer Senf

9,50



VORSPEISEN

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

 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

Knusprige ganze Schweinshaxe aus dem Ofen	15,50
Mit Dunkelbiersoße, zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat ^{8,13)}	
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	11,90
Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel sowie hausgemachtem Krautsalat ^{8,13)}	



Schweinekrustenbraten & Schweinshaxe

Die Lehnerns 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 Lehnerns 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 ^{8,13)} und Dunkelbiersoße	10,70
Unser großes Wirtshaus-Schnitzel Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup ¹⁶⁾	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 ^{2,8,12)} , Zwiebelringen und frischem Schnittlauch Auf Wunsch auch mit Käse extra	7,90 + 1,90
Deftiger Wurstsalat Von der Lyoner ^{2,8,12)} , mit Essiggurken und Zwiebelringen in würziger Essig-Öl-Marinade ^{8,13)} , dazu reichen wir unser Hausbrot Auf Wunsch mit Emmentaler Auf Wunsch mit Bratkartoffeln	7,90 + 1,90 + 3,90

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.




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 ^{8,13} , Lehnrs Burgersoße ¹⁶ und süßem Senf. Dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup ¹⁶	12,50
 Vegetarischer Burger ^{8,13,16} Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty	12,50
Lehnrs Rösti Burger Aus bestem Rindfleisch, Emmentaler, Kartoffelrösti, Zwiebeln, Gurke, Spezial-Soße ^{8,13,16} , serviert mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup ¹⁶	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

- 🌿 **Lieblings-Salat**

Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Dressing^{8,13)} nach Wahl

7,90
- 🌿 **Lehners gesunder Begleiter**

Unser Beilagensalat^{8,13)}

3,90
- 🌿 **Allgäuer Ofenkartoffel**

Dazu ein würziger Kräuterrahm und eine bunte Salatbeilage^{8,13)}

7,50
- 🌿 **Kraut und Rüben**

Mit bunten Saisonsalaten, roter Bete, Ziegenkäse, Linsen-Quinoa-Salat und hausgemachtem Dressing^{8,13)} nach Wahl

11,70
- 🌿 **Wirtshaus-Bowl**

Mit gebratenen Kartoffeln, Linsen-Quinoa-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat^{8,13)}, verfeinert mit Sauerrahm

9,50

Darf es noch ein bisschen mehr sein?

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

- Zart gegrillte Rinderstreifen

+ 6,90

🌿 Gebratene Pilze

+ 2,50
- Softige Putenstreifen

+ 4,50

🌿 Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren

+ 3,90
- 🌿 Gestiftelter Emmentaler

+ 1,90

🌿 Grillgemüse der Saison

+ 3,90

Unsere Dressings, Deine Entscheidung:

- 🌿 Hausdressing^{8,13)} mit weißem Balsamico, frischen Gartenkräutern und feinstem Öl

oder


🌿 Honig-Senf-Dressing^{8,13)}, verfeinert mit französischem Senf und Honig

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.





KINDERSPEISEN

Pfiffikus Feine Eierspätzle in Rahmsauce	4,90
Schlawiner Kleines paniertes Schnitzel von der Pute mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup ¹⁶⁾	7,50
 Knirps Portion Wirtshaus-Pommes mit ganz viel Ketchup ¹⁶⁾	3,90

Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler¹⁾ – Kräuterlimonade 0,35l 3,90

Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“ 5,20
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

Karamellisierter Kaiserschmarrn Mit Rosinen und Apfelmus ⁸⁾ Große Portion Kleine Portion	8,50 5,50
Ofenwarmer Apfelstrudel Mit Vanillesoße und Sahnehaube	6,50
Warmes Schokoladenkuchlein Kleiner Schokoladenkuchen mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis und Sahne	6,00

HEISSGETRÄNKE

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

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

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

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.

ALKOHOLFREIES

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



granini®

Almdudler®

Red Bull®

* wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere und Stillende



BIERE VOM FASS

Hatz Pils Hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum	0,3l 2,90 0,5l 4,10
Hatz Export Malzaromatisches, 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 ²⁾ oder Russ ²⁾	1,0l 7,90
Radler/Dudler Export mit Zitronenlimonade ²⁾ oder Almdudler ¹⁾	0,5l 4,10
Russ Weizen mit Zitronenlimonade ²⁾ – erfrischend	0,5l 4,10

Herzhafte Flammkuchen-Ecken

Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck^{2,8)}, 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

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

ROSÉWEINE

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

ROTWEINE

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



SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

Weinschorle Weiß, rosé und rot	0,2l	3,70
Aperol Spritz Frizzante, Aperol ^{1,4)} , Soda	0,2l	5,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	5,90
Hugo Frizzante, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	5,90
Virgin Hugo – alkoholfrei Apfel, Zitrone, frische Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l	4,50
Affentaler Riesling Sekt Extra trocken	0,1l 0,75l	3,90 24,50

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

Captain Cola Captain Morgan Spiced Gold ¹⁾ , Cola ^{1,3)}	6,50
Campari¹⁾ Long Wahlweise mit Soda, Orange, Maracuja oder Tonic ⁴⁾	6,50
Cuba Libre Havana Club 3 Años, Cola ^{1,3)} , Limetten	6,50
Smirnoff Long Wahlweise mit Bitter Lemon ^{4,8)} , Orange oder Tonic ⁴⁾	6,50
Smirnoff Red Bull^{1,5,11)}	7,50
Tanqueray Gin Tonic⁴⁾	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

Caipi Dudler Almdudler ¹⁾ , Lime, weißer Rohrzucker, Limetten	6,50
Coconut Kiss Ananas, Sahne, Kokosnuss-Sirup, De Kuyper Grenadine ^{1,2,10)}	6,50
Safe Drive Home Orange, Ananas, Zitrone, Lime, De Kuyper Grenadine ^{1,2,10)}	6,50

EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

Havana Slammer – Jumbo Rum, Apricot Brandy ¹⁾ , Peachtree, Mandel-Sirup, Lime ²⁾ , Zitrone, Maracuja, Apfel	8,00
Lehners Cooler – Jumbo Rum, Triple Sec, Cherry Brandy, Lime ²⁾ , Zitrone, De Kuyper Grenadine ^{1,2,10)} , Ananas, Orange, Maracuja	8,00
Zombie – Jumbo Rum, Old Pascas 40% ¹⁾ , Apricot Brandy ¹⁾ , Old Pascas 73% ¹⁾ , Lime ²⁾ , Zitrone, De Kuyper Grenadine ^{1,2,10)} , Orange, Maracuja	8,00

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

Happy
Hour

Täglich ab 22 Uhr

Cocktails 5,50
Jumbos 6,50



Geheimtipp

COCKTAILS

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

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.



Noch mehr Gin findest Du
in unserer separaten
Gin-Karte

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 ¹⁾	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 ¹⁾ , Baileys ^{1,3)} , Old Pascas 73 % ¹⁾	
Berliner Luft – Pfefferminzlikör	2cl 2,50
Six Pack Vodka-Limes ¹⁾ (6x4cl)	10,50
Sechs Kurze und Servus	

WHISKY

Talisker Malt Whisky ¹⁾	4 cl 7,00
Bowmore Islay Single Malt ¹⁾	4 cl 7,00
12 Jahre	
Johnnie Walker Red Label ¹⁾	4 cl 4,50
Johnnie Walker Black Label ¹⁾	4 cl 4,90
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky ¹⁾	4 cl 6,60
12 Jahre	

SPIRITUOSEN

Sierra Tequila Antiguo Añejo	2 cl 2,80
4 cl 5,20	
Sierra Tequila Antiguo Plata ¹⁾	2 cl 2,80
4 cl 5,20	
Baileys ^{1,3)} auf Eis	4 cl 3,90
Ramazotti	4 cl 3,90
Sambuca Molinari	2 cl 2,80
Fernet Branca ¹⁾	2 cl 2,50
Jägermeister	2 cl 2,80
Martini ⁹⁾ 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

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink

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.

NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS

Happy Hour

Täglich
ab 22 Uhr

Cocktail 5,50
Jumbo 6,50



Hausgemachte Erfrischung

Genießen
Sie unsere
leckeren,
hausgemachten
Eistees und
Limonaden.



Cocktail Casino

Montags*
18-22 Uhr

Würfel den
Preis für
deinen
Cocktail.
Jumbos + 1 €

* außer vor und an Feiertagen



Mädels Abend

Mittwochs*
ab 18 Uhr

Für alle Mädels
Cocktails zu
Happy Hour Preisen

* außer vor und an Feiertagen



Für Daheim

Alle unsere
Speisen und
Getränke
sind auch
zum
Mitnehmen



Schnitzel Tag

Dienstags*
ab 18 Uhr

Bestes vom
Schnitzel
nur 11,00€

* außer vor und an Feiertagen



#WIRTSHAUSLIEBE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) Koffeinhaltig 4) Chininhaltig 5) Taurinhaltig 6) mit Süßungsmittel Acesulfam 7) mit Süßungsmittel Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Antioxidationsmittel 9) enthält Sulfat 10) Azofarbstoff(e) – kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen 11) erhöhter Koffeingehalt 32mg/100ml 12) mit Phosphat 13) geschwefelt 14) geschwärzt 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 – Lehnert's Wirtshaus Rastatt



Echt · Badisch · Gut

...wer hat, der HATZ!



Lehnerts Wirtshaus Rastatt · Am Schlossplatz 2/2 · 76437 Rastatt
Tel.: 07222 934443 · rastatt.lehnerts-wirtshaus.de

Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet

#WIRTSHAUSLIEBE