



**Lehners**  
WIRTSHAUS

Speisen & Getränke

# Herzlich Willkommen

IN DEINEM LEHNER'S 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 Lehnert's Team



# KARLSRUHE

## Die Geschichte unseres Hauses

Das denkmalgeschützte Gebäude, einst bekannt als „Goldenes Kreuz“ ist seit 2001 Heimat des Lehnert's 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 Gasträum 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 Tettnang und der Hallertau.



## VORSPEISEN

- Ein Paar Münchner Weißwürste 9,90  
Im eigenen Sud mit süßem Senf und einer ofenfrischen Brezel
- Rinderkraftbrühe 7,90  
Ein echter Klassiker, wärmt und belebt
- Heißes aus dem Suppentopf 7,90  
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.
- 🍄 Kleiner Lieblingsalat 6,20  
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen und weißem Balsamico-Kräuter dressing
- Knusprige Flammkuchen-Ecken 9,50  
Mit Gewürz-Sauerrahm, Bergkäse und Rosenpaprika  
Ideal zum Teilen!



Bruschetta „Wirtshaus Style“ 7,90  
Classic mit Tomatenwürfeln auf geröstetem Hausbrot  
Oder  
Geröstetes Hausbrot mit Champignon-Mozzarella überbacken

🍄 Vegetarisch 🌿 Vegan

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.



## SPEZIALITÄT

solange der Vorrat reicht

- Knusprige ganze Schweinshaxe aus dem Ofen 23,90  
Mit Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat
- Ofenfrischer Schweinekrustenbraten 18,60  
Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat

## 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

Lehnsherren Pfännle Zarte Medaillons vom Schweinefilet, Pilzrahmsauce, goldgelbe Eierspätzle	22,80
Klassische Metzger-Maultaschen Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Dunkelbiersauce	16,90
Würziges Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Mit frischen Champignons in leichter Rahmsauce und feinen Eierspätzle	18,90
Rinderroulade nach Omas Rezept Mit Speck und Gürckchen. Dazu fluffige Butterspätzle, Rotkohl und Rotweinsauce	26,90



JEDEN  
DIENSTAG

die Maß Hoepfner  
Bier für nur 7,50

Unser großes Wirtshaus-Schnitzel 18,90  
Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup mit Bratensauce + 1,50

Wiener Schnitzel 26,90  
Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert und in Butterschmalz ausgebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Feigen-Pecorino-Ravioli 16,40  
Mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Bergkäse und Rucola

Original Allgäuer Käsespätzle 14,90  
Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzwiebeln und knusprig gerösteten Zwiebeln

Flammkuchen „nach klassischem Rezept“ 12,50  
Das Original – mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck, roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch  
Auf Wunsch mit Käse überbacken + 2,00

Wurstsalat 13,90  
Lyoner, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Senf mit Bratkartoffeln mit Emmentaler + 4,50  
+ 2,00

Kalbsfleischpflanzerl 16,90  
Mit Kartoffelsalat und Bratensauce



## STEAKS

vom argentinischen Roastbeef, 250g Rohgewicht

### Pfefferkrustensteak

Mit Wirtshaus-Pommes, BBQ Soße und Kräuterbutter

34,00

### Zwiebelrostbraten

Mit feinen Eierspätzle, in hausgemachter Dunkelbiersoße und Röstzwiebeln

35,00



### Unsere Bierempfehlung zum Steak

#### Hoepfner Porter

kräftig, feinherb, mit patentierter Rezeptur –  
Alkohol: 5,8 %, Stammwürze: 15,05 %

0,5l 5,70



## BURGER

### Pulled Pork Burger

Mit Coleslaw, Röstzwiebeln und BBQ Soße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

16,90

### Vegetarischer Burger

Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty und Rote Bete-Mayonnaise, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

16,90

### Der Farmer Burger

Bestes Rindfleisch, Bacon, Schmelzzwiebeln, Salat,  
Tomate und BBQ Soße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

18,50



### Wirtshaus Burger

Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke,  
Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat, Lehnern Burgersoße  
und süßem Senf, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

19,50

# SALATE, BOWLS & MEHR

- 🍃 **Lieblingssalat** 12,80  
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Dressing
- Fitness Salat** 17,90  
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen und saftigen Hähnchenbruststreifen
- 🌿 **Vegane Lehnens Bowl** 15,80  
Die Vitaminschüssel mit marinierter Rauke und Blattsalaten, Avocado, Kichererbsen, sonnengetrockneten Tomaten, Rote Bete und Quinoa
- 🍃 **Allgäuer Ofenkartoffel** 13,40  
Dazu würziger Sauerrahm und eine bunte Salatbeilage
- High Protein Ofenkartoffel** 18,90  
Unsere Allgäuer Ofenkartoffel mit zarten Hähnchenbruststreifen, buntem Salat und würzigem Sauerrahm

## DARF ES NOCH EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

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

Saftige Hähnchenstreifen + 6,70 🍃 Gebratene Champignons + 4,10





## NACHSPEISEN

Karamellierter Kaiserschmarrn Mit Rosinen und Apfelmus	9,00
Warmes Schokoladenküchlein Kleiner Schokoladenkuchen mit Karamellkern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	8,90
Tiramisu in kräftigem Espresso und feinem Amaretto – ein himmlisch cremiger Genuss.	6,90

## KINDERSPEISEN

Pfiffikus Feine Eierspätzle in Rahmsoße	7,00
Knirps Portion Wirtshaus-Pommes mit Ketchup	5,00
Schlawiner Kinderschnitzel mit Wirtshaus-Pommes	9,50



### Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler - Kräuterlimonade	0,35l	4,30
Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“ Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda		6,50

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50	Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,80	Glas Eilles Tea Diamond Frag nach unseren Sorten	4,00
Espresso Macchiato	3,00	Baileys Latte Espresso, Baileys, Milch	7,00
Doppelter Espresso	3,90	Eiskaffee oder Eisschokolade	6,00
Cappuccino	4,30	Heiße Schokolade Auf Wunsch mit Sahne	4,00 + 0,50
Milchkaffee	4,50		



**Alkoholfrei**

## HAUSGEMACHTES

<b>Blaubeer-Limonade</b> Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda	7,60
<b>Cranberry-Ingwer-Limonade</b> Cranberry, Ingwer, Zitronensaft, Soda	7,80
<b>Ingwer-Minz-Limonade</b> Ingwer, Minze, Zitronensaft, Soda	7,80
<b>Bergamotte-Zitronen-Limonade</b> Bergamotte, Zitrone, Soda	7,60
<b>Eistee</b> Zitrone oder Pfirsich	7,60

## ALKOHOLFREIES

<b>Selters</b> Classic oder Naturell	0,5l	6,90
<b>Tafelwasser</b>	0,2l 0,4l	3,00 3,80
<b>Granini Säfte &amp; Nektare</b> Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananennektar, Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Kirschnektar naturtrüb	0,2l 0,4l	3,50 5,50
<b>Saftschorle</b>	0,2l 0,4l	3,50 4,90
<b>Holunderblütenschorle</b>	0,4l	5,00
<b>Pepsi Cola*, Schwip Schwap Orange 7Up, Cola-Mix*</b>	0,2l 0,4l	3,60 5,00
<b>Pepsi ZERO ZUCKER*</b>	0,33l	3,90
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water	0,2l	4,00
<b>Almdudler - Kräuterlimonade</b>	0,35l	4,00
<b>Red Bull*</b>	0,25l	4,50
<b>Hoepfner Holi</b> Hopfenlimonade - erfrischend anders	0,33l	4,00
<b>Paulaner Spezi</b>	0,33l	4,00



**granini**



**Red Bull**

## BIERE VOM FASS



<b>Hoepfner Kräusen</b> Unser Liebling. Preisgekröntes naturtrübes helles Bier im Steinkrug – Alkohol: 5,1 %, Stammwürze: 12,0 %	0,5l	5,90
<b>Lehners-Helles Hausbier</b> hell, unfiltriert, süffig und erfrischend von Hoepfner exklusiv für das Lehners gebraut – Alkohol: 5,2 %, Stammwürze: 12,3 %	0,4l	4,90
<b>Lehners-Dunkles Hausbier</b> kräftig, bernsteinfarben und unfiltriert von Hoepfner exklusiv für das Lehners gebraut – Alkohol: 5,5 %, Stammwürze: 13,9 %	0,4l	4,90
<b>Hoepfner Porter</b> kräftig, feinerb, mit patentierter Rezeptur – Alkohol: 5,8 %, Stammwürze: 15,05 %	0,5l	5,70
<b>Hoepfner Pilsener</b> himmlisch herb und klassisch – Alkohol: 4,7 %, Stammwürze: 11,5 %	0,4l	4,90
<b>Hoepfner Hefe-Weizen</b> Gewinner des World Beer Award 2016 – Alkohol: 4,9 %, Stammwürze: 12,5 %	0,5l	5,60
<b>Maß Bier</b> Dein Lieblingsbier vom Fass im Maßkrug	1,0l	11,00
<b>Radler/Dudler</b> Goldköpfe mit Zitronenlimonade/mit Almdudler	0,4l	4,90
<b>Hawaii Bier</b> Weizen, Maracuja, Mango, Zitrone	0,5l	7,40
<b>Hoepfner Goldköpfe</b> extramild, die würzig-feine Export Alternative – Alkohol: 5,5 %, Stammwürze: 12,8 %	0,4l	4,90

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

9,50



## FLASCHENBIERE

Hoepfner Edel-Weizen, spritzig, perlend, kristallklar	0,5l	5,60
Hoepfner Alkoholfreies Weizen, kalorienarm, sportlich	0,5l	5,60
Hoepfner Jubelbier, bernsteinfarbenes Geschmackserlebnis	0,5l	5,60
Hoepfner Alkoholfreies Pils, prickelnd	0,33l	4,00
Rosebock, überwältigende Geschmacksfülle	0,5l	5,70
Hoepfner Keller Weizen, Das Dunkle	0,5l	5,60
Hacker Pschorr Hell, alkoholfrei	0,5l	5,60



Passt dazu

## WEISSWEINE

Weingut Kitzer, Sauvignon Blanc „Dreisatz“, trocken  
Deutschland, Rheinhessen  
Stachelbeere, Eisbonbons, Minze, angenehm frisch und leicht.

0,2l 7,80  
0,75l 23,00

Weingut Winter, Grauburgunder „Hillview“, trocken  
Deutschland, Rheinhessen  
Zitronmelisse, Honigmelone, etwas Bittermandel, spritzig.

0,2l 7,60  
0,75l 22,00

Fröderik zu Knyphausen, Riesling „Knyp“, feinherb  
Deutschland, Rheingau  
Puristisch, geradlinig, Weinbergpfirsich, saftige Säure, ein Leckerbissen!

0,2l 7,60  
0,75l 22,00



Fürst Castell, Scheurebe Gutswein, trocken 0,75l 36,00  
Deutschland, Franken  
Roter Pfirsich, Aprikose, Stachelbeere und Litschi bilden ein schmeichelhaftes und fruchtiges Bouquet.  
Am Gaumen animierend und vielschichtig.

## ROSÉWEINE

Weingut Klenert, Rosé, trocken  
Deutschland, Kraichgau  
Leuchtende, kräftige Roséfarbe, betörender Duft nach roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere, Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder.

0,2l 7,90  
0,75l 27,00

## ROTWEINE

Weingut Kitzer, Rot „Dreisatz“, trocken  
Deutschland, Rheinhessen  
Ein Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille, die am Gaumen in Schokolade und Würze eine Begleitung finden.

0,2l 7,80  
0,75l 26,00

Weingut Alexander Heinrich, Lemberger „S1“, trocken  
Deutschland, Württemberg  
Im Holzfass gereift, Cassis, Brombeere, Wildkirsche.

0,75l 36,00

Itinera Primitivo Salento, halbtrocken  
Italien, Apulien  
Brombeermarmelade, Vanille, Kardamom, weich mit dezenter Süße.

0,2l 7,80  
0,75l 28,00

Oberkircher Winzer, Vinum Nobile „Syrah“, trocken  
Deutschland, Ortenau/Baden  
Ein Wein mit dichter Aromenvielfalt, wirkt anregend und würzig frisch.

0,75l 38,00



## SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen  
sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

Weißweinschorle mit unserem Hauswein	0,2l 5,50 0,5l 9,00
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Orange	0,2l 8,50
Sarti Spritz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette	0,2l 9,00
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Waldbeeren, Orange	0,2l 9,00
Hugo Secco, frische Minze, Holunderblüten, Soda	0,2l 8,00
Kessler Sekt Klassik „Sec“ Deutschland Frische Äpfel, Birnen, helle Blüten, lebendig, fein ausbalanciert.	0,1l 4,90 0,75l 30,00

## LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

Captain Cola	8,00	Smirnoff Lemon	9,00
Cuba Libre Havana Club Añejo 3 Años, Cola	9,00	Smirnoff Red Bull	10,00
		Tanqueray Gin Tonic	10,00

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.



Hauswein Müller-Thurgau  
weiß, trocken

0,2l 6,20



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Caipi Dudler Almdudler, Limette, weißer Rohrzucker	9,00
Coconut Kiss Ananas, Kokosnuss, Grenadine, Sahne	9,00
Safe Drive Home Orange, Ananas, Limette, Grenadine	9,00

## EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

Bahama Mama - Jumbo Kokos Rum, weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Triple Sec, Kokos, Limette, Grenadine, Orange, Maracuja	15,00
Gin Tai - Jumbo Gin, Peach Tree, Limette, Grenadine, Mandel, Blaubeere, Ananas	15,00
Havana Slammer - Jumbo Havana Club Añejo 3 Años, weißer Rum, Pfirsichlikör, Limette, Mandel, Maracuja, Apfel	15,00



HAPPY  
HOUR

Täglich ab 22 Uhr

Cocktails 8,00  
Jumbos 9,00

Geheimtipp!

## COCKTAILS

Blaubeer Mojito Bacardi White, Limette, Minze, Soda, Blaubeere, Honig	14,00
Caipirinha Cachaça, weißer Rohrzucker, Limette	12,00
Lady Killer Gin, Triple Sec, Pfirsichlikör, Ananas, Maracuja	12,00
Long Island Ice Tea - Jumbo Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola	15,00
Mai Tai Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette	12,00
Mojito Bacardi White Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze	14,00
Moscow Mule Smirnoff Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Gurke	12,00
Piña Colada Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne	13,00
Prinz Mojito Prinz Alte Himbeere, Limette, Zitronenlimonade, Himbeere, Minze	15,00
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry	12,00
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracuja	12,00

## GIN

Gordon's Gin	4cl	5,00
Tanqueray Gin	4cl	7,50
Tanqueray No. Ten	4cl	10,00
Hendrick's Gin	4cl	9,50
Monkey 47	4cl	12,00

## RUM

Havana Club 3 Años	4cl	6,50
--------------------	-----	------

## VODKA

Grey Goose	4cl	11,00
Smirnoff Vodka Red	4cl	5,00

## SHOTS

Berliner Luft - Pfefferminzlikör	2cl	3,00
Six Pack Vodka-Limes Sechs Kurze und Servus	(6x4cl)	16,00

## WHISKY

Talisker Malt Whisky 10 Jahre	4cl	9,50
Bowmore Islay Single Malt 12 Jahre	4cl	9,50
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,50
Johnnie Walker Black Label	4cl	8,50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	4cl	9,00

## SPIRITUOSEN

Corralejo Blanco Tequila	4cl	4,50
Corralejo Reposado Tequila	4cl	5,00
Baileys auf Eis	4cl	5,00
Ramazotti	4cl	4,50
Sambuca Molinari	4cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Jägermeister	4cl	4,50
Martini Ambrato oder Rubino	5cl	5,00

## 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	3,70
Alte Marille 41 % Vol.	2cl	3,70
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl	3,70
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl	3,70
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl	3,70
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl	3,70
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl	3,70

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink



# NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS



## THANK GOD IT'S MONDAY

Montag ab 18 Uhr  
Alle Cocktails & alle Jumbos für 8,00

## HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

Genieße unsere leckeren,  
hausgemachten Eistees und Limonaden.



## HAPPY HOUR

Täglich ab 22 Uhr  
Cocktails 8,00  
Jumbos 9,00

#WIRTSHAUSLIEBE



## MÄDELSABEND

Mittwochs ab 18 Uhr  
Für alle Mädels,  
alle Cocktails & Jumbos für 8,00



## MASSTAG

Immer Dienstags  
die Maß Hoepfner Bier  
für nur 7,50





Scan  
here  
←  
for our  
English menu



Lehners Wirtshaus Karlsruhe · Karlstraße 21a · 76133 Karlsruhe  
Tel.: 0721 2495720 · karlsruhe.lehners-wirtshaus.de