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 Lehners Team

KARLSRUHE

Die Geschichte unseres Hauses

Das denkmalgeschütze Gebäude, einst bekannt als „Goldenes Kreuz" ist seit 2001 Heimat des Lehners 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 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 Lieblingssalat 6,20
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten,
Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen und weißem Balsamico-Kräuterdressing

Knusprige Flammkuchen-Ecken 9,50
Mit Gewürz-Sauerrahm, Bergkäse und Rosenpaprika
Ideal zum Teilen!

Unser Tipp!

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 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 Schweine-krustenbraten 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 22,80
Zarte Medaillons vom Schweinefilet, Pilzrahmsoße, goldgelbe Eierspätzle

Klassische Metzger-Maultaschen 16,90
Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße

Würziges Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ 18,90
Mit frischen Champignons in leichter Rahmsoße und feinen Eierspätzle

Rinderroulade nach Omas Rezept 26,90
Mit Speck und Gürckchen. Dazu fluffige Butterspätzle, Rotkohl und Rotweinsoße

Unser Tippl

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, Schmelzzwiebeln 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 + 4,50
mit Emmentaler + 2,00

Kalbsfleischpflanzerl 16,90
Mit Kartoffelsalat und Bratensauce

STEAKS

vom argentinischen Roastbeef, 250g Rohgewicht

Pfefferkrustensteak 34,00
Mit Wirtshaus-Pommes, BBQ Soße und Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten 35,00
Mit feinen Eierspätzle, in hausgemachter Dunkelbiersoße und Röstzwiebeln

Unser Tipp!

Unsere Bierempfehlung zum Steak

Hoepfner Porter 0,5l 5,70
kräftig, feinherb, mit patentierter Rezeptur –
Alkohol: 5,8 %, Stammwürze: 15,05 %

BURGER

Pulled Pork Burger 16,90
Mit Coleslaw, Röstzwiebeln und BBQ Soße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Vegetarischer Burger 16,90
Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty
und Rote Bete-Mayonnaise, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Der Farmer Burger 18,50
Bestes Rindfleisch, Bacon, Schmelzzwiebeln, Salat,
Tomate und BBQ Soße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Unser Tipp!

Wirtshaus Burger 19,50
Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke,
Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat, Lehners Burgersoße
und süßem Senf, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

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 Lehners 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

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

KINDERSPEISEN

Pfiffikus 7,00
Feine Eierspätzle in Rahmsoße

Knirps 5,00
Portion Wirtshaus-Pommes mit Ketchup

Schlawiner 9,50
Kinderschnitzel mit Wirtshaus-Pommes

Unser Tipp!

Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler - Kräuterlimonade 0,35l 4,30

Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade" 6,50
Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda

NACHSPEISEN

Karamellisierter Kaiserschmarrn 9,00
Mit Rosinen und Apfelmus

Warmes Schokoladenküchlein 8,90
Kleiner Schokoladenkuchen mit Karamellkern,
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Tiramisu 6,90
in kräftigem Espresso und feinem Amaretto – ein himmlisch cremiger Genuss.

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	4,30
Milchkaffee	4,50

Latte Macchiato	4,50
Glas Eilles Tea Diamond Frag nach unseren Sorten	4,00
Baileys Latte Espresso, Baileys, Milch	7,00
Eiskaffee oder Eisschokolade	6,00
Heiße Schokolade Auf Wunsch mit Sahne	4,00 + 0,50

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

Alkoholfrei

HAUSGEMACHTES

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

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

ALKOHOLFREIES

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

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere und Stillende

BIERE VOM FASS

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

Passt dazu

Herzhafte Flammkuchen-Ecken 9,50
mit Gewürz-Sauerrahm, Bergkäse und Rosenpaprika
Ideal zum Teilen!

Unser Tipp!

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

WEISSWEINE

Weingut Kitzer, Sauvignon Blanc „Dreisatz", trocken 0,2l 7,80 / 0,75l 23,00
Deutschland, Rheinhessen
Stachelbeere, Eisbonbons, Minze, angenehm frisch und leicht.

Weingut Winter, Grauburgunder „Hillview", trocken 0,2l 7,60 / 0,75l 22,00
Deutschland, Rheinhessen
Zitronenmelisse, Honigmelone, etwas Bittermandel, spritzig.

Frederik zu Knyphausen, Riesling „Knyp", feinherb 0,2l 7,60 / 0,75l 22,00
Deutschland, Rheingau
Puristisch, geradlinig, Weinbergpfirsich, saftige Säure, ein Leckerbissen!

Unser Tipp!

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 0,2l 7,90 / 0,75l 27,00
Deutschland, Kraichgau
Leuchtende, kräftige Roséfarbe, betörender Duft nach roten Früchten
wie Erdbeere und Himbeere, Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder.

ROTWEINE

Weingut Kitzer, Rot „Dreisatz", trocken 0,2l 7,80 / 0,75l 26,00
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.

Weingut Alexander Heinrich, Lemberger „S1", trocken 0,75l 36,00
Deutschland, Württemberg
Im Holzfass gereift, Cassis, Brombeere, Wildkirsche.

Itinera Primitivo Salento, halbtrocken 0,2l 7,80 / 0,75l 28,00
Italien, Apulien
Brombeermarmelade, Vanille, Kardamom, weich mit dezenter Süße.

Oberkircher Winzer, Vinum Nobile „Syrah", trocken 0,75l 38,00
Deutschland, Ortenau/Baden
Ein Wein mit dichter Aromenvielfalt, wirkt anregend und würzig frisch.

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

SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen
sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

Weißweinschorle mit unserem Hauswein	0,2l 0,5l	5,50 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 0,75l	4,90 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.

Unser Tipp!

Hauswein Müller-Thurgau 0,2l 6,20
weiß, trocken

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Caipi Dudler 9,00
Almdudler, Limette, weißer Rohrzucker

Coconut Kiss 9,00
Ananas, Kokosnuss, Grenadine, Sahne

Safe Drive Home 9,00
Orange, Ananas, Limette, Grenadine

EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

Bahama Mama - Jumbo 15,00
Kokos Rum, weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum,
Triple Sec, Kokos, Limette, Grenadine, Orange, Maracuja

Gin Tai - Jumbo 15,00
Gin, Peach Tree, Limette, Grenadine, Mandel, Blaubeere, Ananas

Havana Slammer - Jumbo 15,00
Havana Club Añejo 3 Años, weißer Rum, Pfirsichlikör, Limette,
Mandel, Maracuja, Apfel

Geheimtipp!

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

COCKTAILS

Blaubeer Mojito 14,00
Bacardi White, Limette, Minze, Soda, Blaubeere, Honig

Caipirinha 12,00
Cachaça, weißer Rohrzucker, Limette

Lady Killer 12,00
Gin, Triple Sec, Pfirsichlikör, Ananas, Maracuja

Long Island Ice Tea - Jumbo 15,00
Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola

Mai Tai 12,00
Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette

Mojito 14,00
Bacardi White Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze

Moscow Mule 12,00
Smirnoff Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Gurke

Piña Colada 13,00
Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne

Prinz Mojito 15,00
Prinz Alte Himbeere, Limette, Zitronenlimonade, Himbeere, Minze

Sex on the Beach 12,00
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry

Touch Down 12,00
Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracuja

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

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
Ramazzotti	4cl	4,50
Sambuca Molinari	4cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Jägermeister	4cl	4,50
Martini Ambrato oder Rubino	5cl	5,00

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink

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

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

© Historisches Bildmaterial – Stadtarchiv Karlsruhe. © 2025 CONCEPT FAMILY Franchise AG – Lehners Wirtshaus Karlsruhe

Scan here

for our
English menu

LEHNERS
WIRTSHAUS

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