



# 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



# PFORZHEIM

## Die Geschichte unseres Hauses

Unser Lehnerts Wirtshaus befindet sich auf historischem Boden, denn an gleicher Stelle war der Amtskeller des 1699 erbauten Pforzheimer Schlosses.

Bis ins Jahr 1910 wurde das Gebäude als Sitz der Steuerbehörde genutzt und heißt deshalb im Volksmund noch Einnehmerei. Während des zweiten Weltkrieges wurde das Gebäude genauso wie der Großteil der Stadt Pforzheim durch Luftangriffe stark beschädigt. Dies führte im Jahr 1960 zum Abriss der Ruine.

Ein einflussreicher Pforzheimer Bürger nahm sich dem Areal 2003 an und baute die ehemalige Einnehmerei wieder nach historischem Vorbild auf und schenkte das Gebäude der Stadt Pforzheim. Beim Wiederaufbau wurden Teile der Ringmauer der salischen Burg, die hier im 11. Jahrhundert stand, integriert und finden sich im Treppenhaus des Lehnerts wieder.



## VORSPEISEN

- Ein Paar Münchner Weißwürste** 7,90  
Im eigenen Sud mit süßem Senf und einer ofenfrischen Brezel
- Getrübelt Wirtshaus-Pommes** 8,50  
Mit gehobeltem Grana Padano, feinem Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise
- Heißes aus dem Suppentopf** 5,50  
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.
- Portion bayrischer Obazda** 7,20  
Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Brezel
- Lauwarmer Maultaschensalat** 10,50  
Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailtomaten, Radieschen und gehobeltem Grana Padano an weißem Balsamico-Dressing
- Knusprige Flammkuchen-Ecken** 10,90  
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream.  
**Ideal zum Teilen!**

## Empfehlung

- Brezelchips** 6,90  
Knusprig geröstete Brezelscheiben mit Käse überbacken und im Pfänderl mit cremigem Sauerrahm serviert



 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** 21,90  
Mit Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat
- Ofenfrischer Schweinekrustenbraten** 16,90  
Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat

## Schweinekrustenbraten & Schweinshaxe

Die Lehnners 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 Lehnners 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>Jägerschnitzel</b> Schweinesteak mit Spätzle, dazu Champignonsoße	16,90
<b>Putensteak Natur</b> Mit Bratkartoffeln und Grillgemüse, dazu Sauerrahm	16,90
<b>Serviettenknödel auf Champignonragout</b> Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel auf feinem Champignonragout mit frischen Kräutern im Pfanderl serviert	12,90
<b>Zartes Rinderrippchen</b> Sous-vide gegarte Rinderrippe, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup	24,90
<b>Rinderroulade nach Omas Rezept</b> Mit Speck und Gürckchen. Dazu feine Eierspätzle, Rotkohl und Rotweinsauce	21,90
<b>Klassische Metzger-Maultaschen</b> Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Dunkelbiersauce	14,90

### 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>Unser großes Wirtshaus-Schnitzel</b> Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup	16,90
<b>Wiener Schnitzel</b> Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert und in Butterschmalz ausgebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	24,90
<b>Veganes Schnitzel aus Weizenproteinen – 100% Geschmack – 0% Fleisch</b> Mit Gemüse der Saison, Wirtshaus-Pommes und Ketchup	16,90
<b>Würziges Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> Mit frischen Champignons in leichter Rahmsauce und feinen Eierspätzle	16,90
<b>Original Allgäuer Käsespätzle</b> Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzzwiebeln und knusprig gerösteten Zwiebeln	12,90
<b>Flammkuchen „nach klassischem Rezept“</b> Das Original – mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck, roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch Auf Wunsch auch mit Käse extra.	9,90 + 2,50
<b>Wurstsalat</b> Lyoner, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Senf mit Bratkartoffeln mit Emmentaler	12,50 + 4,90 + 2,50



## STEAKS

Ausgewählte Steaks vom Weiderind mit 220g Rohgewicht

<b>Lehns Herrensteak</b> Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter	28,90
<b>Pfefferkrustensteak</b> Mit Wirtshaus-Pommes, Ketchup und Kräuterbutter	28,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> Mit feinen Eierspätzle, in hausgemachter Dunkelbiersoße und Röstzwiebeln	28,90



## BURGER

<b>Wirtshaus Burger</b> Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke, Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat, Lehnrs Burgersoße und süßem Senf, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup	16,90
<b>Vegetarischer Burger</b> Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty und Rote Bete-Mayonnaise, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup	16,90
<b>Hähnchen Burger</b> Belegt mit knusprigem Hähnchen, Salat, Gurke, Radieschen, Rote Bete-Mayonnaise, Sauerrahm und roten Zwiebeln, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup	16,90

### Unser Tipp:

Probiere Deinen Burger doch mal mit ...

... Süßkartoffel-Pommes (anstelle unserer Wirtshaus-Pommes) + 1,90

... Kartoffelrösti + 1,50

Für den großen Hunger:  
Unsere Burger bekommst Du auch als Double Burger –  
doppelt bestes Rindfleisch + 4,90



## SALATE, BOWLS & MEHR

- Lieblings-Salat** 10,90  
 Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Rettich, Sonnenblumenkernen und Dressing nach Wahl  
 ...als kleiner Lieblings-Salat 4,90
- Lehners Bowl** 13,90  
 Die Vitaminschüssel mit marinierter Rauke und Blattsalaten, Avocado, Kichererbsen, sonnengetrockneten Tomaten, Rote Bete und Quinoa
- Wirtshaus-Bowl** 13,90  
 Mit gebratenen Kartoffeln, Linsen-Quinoa-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat, verfeinert mit Sauerrahm
- Allgäuer Ofenkartoffel** 11,90  
 Dazu würziger Sauerrahm und eine bunte Salatbeilage

### Darf es noch ein bisschen mehr sein?

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

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| Zart gegrillte Rinderstreifen   | + 8,90 | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #c8e6c9; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren | + 6,50 |
| Saftige Putenstreifen   | + 6,90 | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #c8e6c9; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Grillgemüse der Saison                  | + 4,90 |
| Grana Padano  | + 4,50 | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #c8e6c9; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Trüffelmayonnaise                       | + 1,90 |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #c8e6c9; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Gebratene Pilze | + 3,50 |   |        |

#### Unsere Dressings, Deine Entscheidung:

- Hausdressing mit weißem Balsamico, frischen Gartenkräutern und feinstem Öl
- Honig-Senf-Dressing, verfeinert mit französischem Senf und Honig oder
- Rucola-Spinatdressing





## KINDERSPEISEN

<b>Pfiffikus</b> Feine Eierspätzle in Rahmsoße	6,50
<b>Schlawiner</b> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup	9,50
<b>Knirps</b> Portion Wirtshaus-Pommes mit Ketchup	5,50

### Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler – Kräuterlimonade	0,35l	4,50
Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“ Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda		5,90



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

## NACHSPEISEN

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> Mit Rosinen und Apfelmus	7,50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	8,90
<b>Warmes Schokoladenküchlein</b> Kleiner Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,90

## HEISSGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	2,90	<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Espresso</b>	2,50	<b>Glas Eilles Tea Diamond</b> Frag nach unseren Sorten	3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90	<b>Baileys Latte</b> Espresso, Baileys, Milch	6,50
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50	<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> mit Mövenpick Eiscreme	6,20
<b>Cappuccino</b>	3,90	<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	4,50
<b>Milchkaffee</b>	4,50		

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

<b>Blaubeer-Limonade</b> Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Cranberry-Ingwer-Limonade</b> Cranberry, Ingwer, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Ingwer-Minz-Limonade</b> Ingwer, Minze, Zitronensaft, Soda	5,90
<b>Bergamotte-Zitronen-Limonade</b> Bergamotte, Zitrone, Soda	5,90
<b>Eistee</b> Zitrone oder Pfirsich	5,90

## ALKOHOLFREIES

<b>Bad Liebenzeller Mineralwasser</b> Medium oder Naturelle	0,5l 4,90
<b>Tafelwasser</b>	0,2l 2,50 0,4l 3,50
<b>Granini Säfte &amp; Nektare</b> Bananennektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Cranberrynektar, Pfirsichnektar, Kirschnektar naturtrüb	0,2l 3,90 0,4l 4,90
<b>Apfelsaft naturtrüb/Orangensaft</b>	0,2l 3,90 0,4l 4,90
<b>Saftschorle</b>	0,2l 3,60 0,4l 4,60
<b>Holunderblütenschorle</b>	0,4l 4,60
<b>Pepsi Cola*, Cola-Mix*</b>	0,2l 3,60 0,4l 4,60
<b>Pepsi ZERO ZUCKER*</b>	0,33l 3,90
<b>Orangenlimonade, Zitronenlimonade</b>	0,2l 3,60 0,4l 4,60
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water	0,2l 3,90
<b>Almdudler – Kräuterlimonade</b>	0,35l 4,50
<b>Red Bull*</b>	0,25l 4,90

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



granini®

Almdudler®

Red Bull®

\*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere und Stillende

<b>Goldstadt Export im Steinkrug</b> Unser vollmundiges und mildes Export mit dezenter Hopfennote gewidmet unserer Goldstadt Pforzheim. Traditionell im Steinkrug serviert.	0,3l 4,10 0,4l 4,50
<b>Ratskeller Pils</b> Gebraut mit edlen Hopfensorten und langer Reifung kommt das natürlich trübe Ratskeller Pils vom Tank ins Glas. Ein feines Bier für Liebhaber und Genießer.	0,3l 4,10
<b>Ratskeller Pils im Steinkrug</b> Das Ratskeller Pils traditionell im Steinkrug serviert.	0,4l 4,50
<b>Bier des Monats</b> Unser Braumeister macht einmal im Monat einen besonderen Sud. Frage bei unserm Servicepersonal was sich der Braumeister diesmal ausgedacht hat.	0,3l 4,10 0,4l 4,50
<b>Hefeweizen</b> Bestes Malz aus der Region und die feine obergärige Hefe verleihen unserem Hefeweizen seine unverwechselbare weizentypische Note mit einem feinen Duft nach Banane.	0,3l 4,10 0,5l 5,10
<b>Maß Bier</b> Ein richtiges Glas Bier für den großen Durst	1,0l 10,90
<b>Radler im Steinkrug</b> Goldstadt Export mit Zitronenlimonade eiskalt im Steinkrug	0,3l 4,10 0,4l 4,50
<b>Dudler im Steinkrug</b> Goldstadt Export mit Almdudler eiskalt im Steinkrug	0,4l 4,50
<b>Russ</b> Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,3l 4,10 0,5l 5,10

<b>1889 Gründerbier (aus der Bügelflasche)</b> Unser naturtrübes Gründerbier ein malzig, süffiges Export serviert und getrunken wie früher aus der Bügelflasche.	0,5l 5,10
<b>Kristallweizen</b> Unser filtriertes Kristallweizen zeichnet sich besonders durch seine spritzig, fruchtige und erfrischende Note aus.	0,5l 5,10
<b>Hefeweizen Dunkel</b> Durch die Harmonie zwischen dunklen Spezialmalzen und fruchtigen obergärigen Noten zeichnet sich unser Hefeweizen dunkel als echte Spezialität aus.	0,5l 5,10
<b>Hefeweizen alkoholfrei (Maisel's Weisse)</b> Durch ein eigens entwickeltes Brauverfahren wurde der Alkohol schonend entzogen, wodurch die charakteristischen Eigenschaften erhalten bleiben. So besticht diese Variante durch seine rötlich leuchtenden Bernsteinfarbe und einem würzig fruchtigen Geschmackseindruck.	0,5l 5,10
<b>Alkoholfreies Pils (Bleifrei)</b> Das Bleifrei mit vollem Geschmack. Nicht zu süß und nicht zu leer, sondern ausgewogen und süffig ist unser alkoholfreies, naturtrübes Pils.	0,33l 4,10
<b>Happiness Natur Radler</b> Mit 60% Bier und 40% Zitronenlimonade (ohne Süßstoff) ist unser Natur Radler eine erfrischend, spritzige Bieralternative für den Sommer oder leichte Tage.	0,33l 4,10

**Herzhafte Flammkuchen-Ecken**

Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream. 10,90



*Passst dazu*

## WEISSWEINE

**Weingut Kitzer, Sauvignon Blanc „Dreisatz“, trocken** 0,2l 7,50  
**Deutschland, Rheinhessen** 0,75l 21,90

Stachelbeere, Eisbonbons, Minze, angenehm frisch und leicht.

**Weingut Winter, Grauburgunder „Hillview“, trocken** 0,2l 7,50  
**Deutschland, Rheinhessen** 0,75l 22,90

Zitronenmelisse, Honigmelone, etwas Bittermandel, spritzig.

**Frederik zu Knyphausen, Riesling „Knyp“, feinherb** 0,2l 7,50  
**Deutschland, Rheingau** 0,75l 22,90

Puristisch, geradlinig, Weinbergpfirsich, saftige Säure, ein Leckerbissen!

**Fortant de France, Chardonnay, trocken** 0,2l 6,90  
**Frankreich, Pays d'Oc** 0,75l 21,90

Mango, reife Melone, Aktienhonig, üppig und rund.

**Weingut Wilhelm Kern, Chardonnay „Gold“, trocken** 0,75l 45,00  
**Deutschland, Württemberg**

Gehaltvoll, üppig, Honigmelone, Vanille, Butterkaramell.



## ROSÉWEINE

**Villabella, Bardolino Chiaretto, trocken** 0,2l 7,50  
**Italien, Venetien** 0,75l 22,90

Himbeere, rote Johannisbeeren, samtig und fruchtig leicht.

**Weingut Kitzer, Rosé „Dreisatz“, trocken** 0,2l 7,50  
**Deutschland, Rheinhessen** 0,75l 22,90

Zartes Lachsrosa, betörende Aromen von Walderdbeeren, etwas Toffee und Orangenzeste, spannende und konzentrierte Mineralik mit geschmeidiger Säure.

## ROTWEINE

**Weingut Johannes Kopp, Spätburgunder, trocken** 0,2l 7,50  
**Deutschland, Baden** 0,75l 22,90

Beerig, leicht schokoladig, seidige Textur, zarte Gerbstoffe.

**Weingut Pfaffl, Zweigelt, trocken** 0,2l 8,50  
**Österreich, Weinviertel** 0,75l 24,50

Dunkle Waldbeeren, Dörripflaumen, schwarzer Pfeffer, reife Tannine.

**Itinera, Primitivo Salento, halbtrocken** 0,2l 8,50  
**Italien, Apulien** 0,75l 24,50

Brombeermarmelade, Vanille, Kardamom, weich mit dezenter Süße.

**Weingut Wilhelm Kern, Samtrot „Wasn Hasn“, trocken** 0,75l 45,00  
**Deutschland, Württemberg**

Ein deutscher Rotwein zum Verlieben...Viel Farbe, Frucht und Freude im Glas.



## SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

<b>Weißweinschorle</b> mit unserem Hauswein	0,2l 4,50 0,5l 8,90
<b>Aperol Spritz</b> Secco, Aperol, Soda, Orange	0,2l 7,20
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette	0,2l 7,20
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren, Orange	0,2l 7,20
<b>Hugo</b> Secco, frische Minze, Holunderblüten, Soda	0,2l 7,20
<b>Belsazar Tonic</b> Belsazar Rosé, Schweppes Indian Tonic	0,2l 7,20
<b>Belsazar Berry</b> Belsazar Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, Soda, Waldbeeren	0,2l 7,20
<b>Kessler Sekt Klassik „Sec“ Deutschland</b> Frische Äpfel, Birnen, helle Blüten, lebendig, fein ausbalanciert.	0,75l 29,90

## LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

<b>Captain Cola</b>	8,90
<b>Cuba Libre</b> Havana Club Añejo 3 Años, Cola	8,90
<b>Smirnoff Lemon</b>	8,90
<b>Smirnoff Red Bull</b>	9,90
<b>Tanqueray Gin Tonic</b>	9,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Unser Tipp:

Weingut Wilhelm Kern  
Muskattrollinger Secco Rosé, fruchtig  
Deutschland, Württemberg



0,1l 4,90  
0,75l 29,90

Aromen von Sommerfrüchten, Rosen und würzigen Muskatnoten.  
Am Gaumen schmeckbare Restsüße im Spiel mit prickelnden Perlen.



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Caipi Dudler</b> Almdudler, Limette, weißer Rohrzucker	8,50
<b>Coconut Kiss</b> Ananas, Kokosnuss, Grenadine, Sahne	8,50
<b>Safe Drive Home</b> Orange, Ananas, Limette, Grenadine	8,50

## EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

<b>Bahama Mama – Jumbo</b> Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Pampero Ron Añejo Especial, Dark Jamaican Overproof Rum, Limette, Orange, Ananas, Kokos, Maracuja, Grenadine	11,50
<b>Lehners Cooler – Jumbo</b> Rum, Triple Sec, Cherry Brandy, Lime, Grenadine, Ananas, Orange, Maracuja	11,50
<b>Killer Cool Aid – Jumbo</b> Amaretto Disaronno, Vodka, Pfirsichlikör, Johannisbeere, Limette	11,50
<b>Long Island Sunrise – Jumbo</b> Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Maracujasaft, Grenadine	11,50

**Happy  
Hour**

Täglich ab 22 Uhr

Alkoholfreie Cocktails 4,50  
Cocktails 5,00  
Jumbos 6,00



Geheimtipp

## COCKTAILS

<b>Blaubeer Mojito</b> Pampero Blanco Rum, Limette, Minze, Soda, Blaubeere, Honig	9,90
<b>Caipirinha</b> Cachaça, weißer Rohrzucker, Limette	9,90
<b>Lady Killer</b> Gin, Triple Sec, Pfirsichlikör, Ananas, Maracuja	9,90
<b>Long Island Ice Tea – Jumbo</b> Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola	11,50
<b>Mai Tai</b> Pampero Ron Añejo Especial, Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette	9,90
<b>Mojito</b> Pampero Blanco Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze	9,90
<b>Moscow Mule</b> Smirnoff Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Gurke	9,90
<b>Piña Colada</b> Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne	9,90
<b>Prinz Mojito</b> Prinz Alte Himbeere, Limette, Zitronenlimonade, Himbeere, Minze	9,90
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry	9,90
<b>Touch Down</b> Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracuja	9,90

## GIN

Gordon's Gin	4cl	5,50
Tanqueray Gin	4cl	6,90
Tanqueray No. Ten	4cl	7,90
Hendrick's Gin	4cl	8,90
Monkey 47	4cl	10,90

## RUM

Ron Pampero Aniversario	4cl	8,90
Havana Club 3 Años	4cl	5,90

## VODKA

Grey Goose	4cl	9,90
Smirnoff Vodka Red	2cl	3,90

## SHOTS

Berliner Luft – Pfefferminzlikör	2cl	3,90
Six Pack Vodka-Limes (6x2cl) Sechs Kurze und Servus		14,90

## WHISKY

Talisker Malt Whisky 10 Jahre	4cl	8,90
Bowmore Islay Single Malt 12 Jahre	4cl	8,90
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,90
Johnnie Walker Black Label	4cl	7,90
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	4cl	7,90

## SPIRITUOSEN

Corralejo Blanco Tequila	2cl	3,90
Corralejo Reposado Tequila	2cl	3,90
Baileys auf Eis	4cl	5,50
Ramazotti	4cl	5,50
Sambuca Molinari	2cl	3,90
Fernet Branca	4cl	5,50
Jägermeister	2cl	3,90
Martini Ambrato oder Rubino	5cl	5,50

## 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	4,20
Alte Williamsbirne 41 % Vol.	2cl	4,20
Alte Marille 41 % Vol.	2cl	4,20
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl	4,20
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl	4,20
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl	4,20
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl	4,20
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl	4,20



*Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink*

# NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS

## Happy Hour

Täglich ab 22 Uhr

Alkoholfreie Cocktails 4,50  
Cocktails 5,00  
Jumbos 6,00



## Hausgemachte Erfrischung

Genießen Sie unsere leckeren, hausgemachten Eistees und Limonaden.



## Cocktail Casino

Montags 18-22 Uhr

Würfel den Preis für deinen Cocktail.  
Jumbos + 1 €



## Mädels Abend

Mittwochs 17-22 Uhr

Für alle Mädels Cocktails zu Happy Hour Preisen



## Für Daheim

Alle unsere Speisen und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen



## Schnitzel Tag

Dienstags ab 18 Uhr

Bestes vom Schnitzel



#WIRTSHAUSLIEBE

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

© Historisches Bildmaterial - Stadtarchiv Pforzheim. © 2024 CONCEPT FAMILY Franchise AG - Lehnert's Wirtshaus Pforzheim



Lehners Wirtshaus Pforzheim · Schloßberg 16 · 75175 Pforzheim  
Tel.: 07231 1540875 · [pforzheim.lehners-wirtshaus.de](http://pforzheim.lehners-wirtshaus.de)  
Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

**#WIRTSHAUSLIEBE**