



**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



# RASTATT

## Die Geschichte unseres Hauses

Das Gebäude, in welchem wir uns heute mit unserem Lehnert's 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 Lehnert's 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.



## VORSPEISEN

- |  |      |
|--|------|
| Ein Paar Münchner Weißwürste<br>Im eigenen Sud mit süßem Senf und einer ofenfrischen Brezel  | 11.3 |
| Getrübeltete Wirtshaus-Pommes<br>Mit gehobeltem Grana Padano, feinem Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise   | 8.9  |
| Heißes aus dem Suppentopf<br>Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.  | 6.9  |
| 🍄 Portion bayrischer Obazda<br>Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Brezel  | 7.5  |
| Lauwarmer Maultaschensalat<br>Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailtomaten, Radieschen und gehobeltem Grana Padano an weißem Balsamico-Dressing | 11.9 |
| Knusprige Flammkuchen-Ecken<br>Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream<br>Ideal zum Teilen!                | 8.0  |
| 🍄 Vegetarische Flammkuchen-Ecken<br>Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream<br>Ideal zum Teilen!     | 8.0  |

🍄 Vegetarisch

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<br>Mit Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat.<br><b>Schweinshaxe immer Samstags und Sonntags frisch aus dem Ofen, oder auch gerne nach Vorbestellung.</b> | 23.0 |
| Ofenfrischer Schweinekrustenbraten<br>Aus der Schulter geschnitten in Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat   | 18.5 |

## 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

- ◆ Serviettenknödel auf Champignonragout 16.5  
 Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel auf feinem Champignonragout mit frischen Kräutern
- Hähnchenbrust im Knuspermantel 17.5  
 Mit gegrilltem Marktgemüse, feiner Rahmsoße und Kroketten
- Kalbsfleischküchle 16.9  
 Mit Kartoffel-Gurkensalat und leckerer Champignon-Rahm-Soße
- Klassische Metzger-Maultaschen 15.9  
 Geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße



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.

Unser großes Wirtshaus-Schnitzel 18.8  
 Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Wiener Schnitzel 26.5  
 Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert und in Butterschmalz ausgebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

◆ Veganes Schnitzel aus Weizenproteinen - 100% Geschmack - 0% Fleisch 18.8  
 Mit Gemüse der Saison, Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Würziges Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ 18.9  
 Mit frischen Champignons in leichter Rahmsoße und feinen Eierspätzle

◆ Original Allgäuer Käsespätzle 14.9  
 Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzzwiebeln und knusprig gerösteten Zwiebeln

Flammkuchen „nach klassischem Rezept“ 11.5  
 Das Original - mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck, roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch  
 Auf Wunsch auch mit Käse extra + 2.5

Wurstsalat 12.0  
 Lyoner, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Senf mit Bratkartoffeln + 4.9  
 mit Emmentaler + 2.5



## STEAKS

Ausgewählte Steaks vom Weiderind

Lehnscherrnsteak 31.7  
Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter

Pfefferkrustensteak 31.7  
Mit Wirtshaus-Pommes, Ketchup und Kräuterbutter



## BURGER

Wirtshaus Burger 16.9  
Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke, Emmentaler, Röstzwiebeln, Krautsalat und Lehnrs Burgersoße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Vegetarischer Burger 16.9  
Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty und Rote Bete-Mayonnaise, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Hähnchen Burger 16.9  
Belegt mit knusprigem Hähnchen, Salat, Gurke, Radieschen, Rote Bete-Mayonnaise, Sauerrahm und roten Zwiebeln, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Lehnrs Rösti Burger 17.8  
Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Emmentaler, Kartoffelrösti, Zwiebeln, Gurke und Spezial-Soße, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup



Probiere Deinen Burger doch mal mit ...

... Süßkartoffel-Pommes (anstelle unserer Wirtshaus-Pommes) + 2.5

Für den großen Hunger:  
Unsere Burger bekommst Du auch als Double Burger -  
doppelt bestes Rindfleisch + 5.5

# SALATE, BOWLS & MEHR

- Lieblings-Salat** 12.5  
 Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Sonnenblumenkernen und Dressing nach Wahl
- Unser Beilagensalat** 5.9
- Lehners Bowl** 16.9  
 Die Vitaminschüssel mit marinierten Blattsalaten, Avocado, Kichererbsen, sonnengetrockneten Tomaten, Rote Bete und würzigem Couscous-Salat, verfeinert mit Sauerrahm
- Wirtshaus-Bowl** 13.9  
 Mit gebratenen Kartoffeln, würzigem Couscous-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat, verfeinert mit Sauerrahm
- Allgäuer Ofenkartoffel** 13.5  
 Dazu würziger Sauerrahm und eine bunte Salatbeilage

## DARF ES NOCH EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

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

- |   |       |   |  |  |       |
|---|-------|---|--|--|-------|
| Saftige Putenstreifen   | + 6.9 | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #4a7c59; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Grillgemüse der Saison                  |  |  | + 5.5 |
| Grana Padano  | + 3.9 | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #4a7c59; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren |  |  | + 5.9 |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #4a7c59; border-radius: 50%; margin-right: 5px;"></span> Gebratene Pilze | + 3.9 |   |  |  |       |

Unsere Dressings, Deine Entscheidung:

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





## NACHSPEISEN

Karamellisierter Kaiserschmarrn Mit Rosinen und Apfelmus	8.9
Warmer Apfelstrudel Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	7.9
Warmes Schokoladenküchlein Kleiner Schokoladenkuchen mit Karamellkern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	8.9

## KINDERSPEISEN

Pfiffikus Feine Eierspätzle in Rahmsoße	6.4
Schlawiner Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup	9.2
 Knirps Portion Wirtshaus-Pommes mit Ketchup	5.7



### Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler - Kräuterlimonade	0,35l 4.0
Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“ Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda	7.0

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3.2	Latte Macchiato	4.3
Espresso	2.6	Glas Eilles Tea Diamond Frag nach unseren Sorten	4.0
Espresso Macchiato	3.2	Baileys Latte	7.0
Doppelter Espresso	4.0	Espresso, Baileys, Milch	
Cappuccino	3.9	Eiskaffee oder Eisschokolade	6.9
Milchkaffee	4.3	Heiße Schokolade Auf Wunsch mit Sahne	4.0 + 0.8



Alkoholfrei

## HAUSGEMACHTES

Blaubeer-Limonade Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda	7.0
Cranberry-Ingwer-Limonade Cranberry, Ingwer, Zitronensaft, Soda	7.0
Ingwer-Minz-Limonade Ingwer, Minze, Zitronensaft, Soda	7.0
Bergamotte-Zitronen-Limonade Bergamotte, Zitrone, Soda	7.0
Eistee Zitrone oder Pfirsich	7.0

## ALKOHOLFREIES

Bad Liebenzeller Mineralwasser Classic, Medium oder Naturelle	0,5l 4.9
Tafelwasser	0,2l 2.6 0,4l 3.8
Granini Säfte & Nektare Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananennektar, Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Kirschnektar naturtrüb	0,2l 3.9 0,4l 5.5
Saftschorle	0,2l 3.5 0,4l 5.0
Holunderblütenschorle	0,4l 5.0
Pepsi Cola*, Schwip Schwap Orange 7Up, Cola-Mix*	0,2l 3.5 0,4l 5.0
Pepsi ZERO ZUCKER*	0,33l 3.8
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water	0,2l 4.0
Almdudler - Kräuterlimonade	0,35l 4.0
Red Bull*	0,25l 4.5



granini®

Almdudler®

Red Bull®

## BIERE VOM FASS



Hatz Pils Hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum Mein Bier Charakter: Feinherb, aromatisch, hopfig Alkoholgehalt 4,9 vol%, 11,7% Stammwürze	0,4l 4.6
Hatz Export Malzaromatisches, hell-goldgelbes Bier, kräftig und ein wenig süß Mein Bier Charakter: Vollmundig, malzig, süffig Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,4% Stammwürze	0,4l 4.6
Hatz Kellerbier Naturtrübes Kellerbier, runder Geschmack wie vor 100 Jahren Mein Bier Charakter: Vollmundig, malzig, aromatisch Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,4% Stammwürze	0,4l 4.6
Hatz Weizen hefetrüb Leicht hefetrübes, vollmundiges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack Mein Bier Charakter: Bananig, nelkig, mit dem vollen Geschmack der Hefe Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,12% Stammwürze	0,5l 5.1
Maß Bier Pils, Weizen, Export, Kellerbier, Radler oder Russ	1,0l 9.5
Radler/Dudler Export mit Zitronenlimonade oder Almdudler	0,4l 4.6
Russ Weizen mit Zitronenlimonade – erfrischend	0,5l 5.1

Herzhafte Flammkuchen-Ecken  
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln,  
Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream.

8.0



## FLASCHENBIERE

Hatz Weizen dunkel Kräftig – dunkel, schokoladenfarbig mit einer Hefetrübung Vollmundiges Bier mit einem malzigen Geschmack Mein Bier Charakter: Malzig, fruchtig, vollmundig Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,3% Stammwürze	0,5l 5.1
Hatz Weizen kristallklar Kristallklares, spritziges Bier mit einem erfrischenden Geschmack Mein Bier Charakter: Spritzig, fruchtig Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,2% Stammwürze	0,5l 5.1
Bier des Monats Frag bei unserem Servicepersonal nach dem aktuellen Bier des Monats	0,33l 3.9
Erdinger Alkoholfrei	0,5l 5.1
[BLEIFREI*] RADLER – Alkoholfrei Naturtrübes, alkoholfreies Bier gemischt mit prickelnd frischem Zitronensaft	0,33l 3.7
[BLEIFREI*] NATURTRÜB – Alkoholfrei Ein erfrischendes, unfiltriertes alkoholfreies Pils mit dem vollen ursprünglichen Geschmack der Hefe! Ein herrlicher Durstlöcher ganz ohne Alkohol.	0,33l 3.7



Passt dazu

## WEISSWEINE

Weingut Winter, Grauburgunder „Hillview“, trocken Deutschland, Rheinhessen Zitronenmelisse, Honigmelone, etwas Bittermandel, spritzig.	0,2l 7,2 0,75l 24,0
Thomas Walz, Wirtshausfreunde Cuveé, trocken Deutschland, Baden Fruchtiges Cuveé aus Grauburgunder und Sauvignier Gris.	0,2l 6,9 0,75l 23,0
Frederik zu Knyphausen, Riesling „Kny“, feinherb Deutschland, Rheingau Puristisch, geradlinig, Weinbergpfirsich, saftige Säure, ein Leckerbissen!	0,2l 6,9 0,75l 23,0
Oberkircher Winzer, Weißer Burgunder, trocken Deutschland, Baden Ein feinfruchtiger Wein mit zarten Düften nach frischen Äpfeln und Mirabellen.	0,2l 7,2 0,75l 24,0

## ROSÉWEINE

Weingut Kitzer, „Dreisatz“ Rosé, trocken Deutschland, Rheinhessen Die rheinhessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.	0,2l 6,9 0,75l 23,0
Oberkircher Winzer, Vinum Nobile Rosé, trocken Deutschland, Baden Der Vinum Nobile Rosé verkörpert den südländischen Charme der Ortenau, eine Rosé-Komposition aus Spätburgunder und Merlot mit reifen Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren.	0,2l 7,2 0,75l 24,0

## ROTWEINE

Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Spätburgunder, trocken Deutschland, Baden Ein besonderer Rotwein, vollendet in Ausbau und Lagerung, samtig und nachhaltig im Geschmack.	0,2l 7,7 0,75l 25,5
Weingut Pfaffl, Zweigelt, trocken Österreich, Weinviertel Dunkle Waldbeeren, Dörripflaumen, schwarzer Pfeffer, reife Tannine.	0,2l 7,4 0,75l 25,0



Winzergenossenschaft  
Königschaffhausen-Kiechlingsbergen,  
Müller-Thurgau, 2023, halbtrocken  
Dem Auge präsentiert sich der Tropfen in zartem Gelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist blumig und exotisch und erinnert an saftig-frische Ananas, süße Honigmelone sowie leichte Muskatwürze.

0,2l 6,2

## SPRITZIGES

Die spritzigen Erfrischungen sind von der Happy Hour ausgeschlossen!

Weißweinschorle mit unserem Hauswein	0,2l	4,9
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Orange	0,2l	8,0
Sarti Spritz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette	0,2l	8,0
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Waldbeeren, Orange	0,2l	8,0
Hugo Secco, frische Minze, Holunderblüten, Soda	0,2l	8,0
Belsazar Berry Belsazar Rosé, Schweppes Original Wild Berry, Soda, Waldbeeren	0,2l	8,0
Kessler Sekt Klassik „Sec“, Deutschland	0,1l	4,9
Frische Äpfel, Birnen, helle Blüten, lebendig, fein ausbalanciert.	0,75l	32,0

## LONGDRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

Captain Cola	8,5	Smirnoff Lemon	9,0
Cuba Libre Havana Club Añejo 3 Años, Cola	8,5	Smirnoff Red Bull	10,0
		Tanqueray Gin Tonic	10,0

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.



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Caipi Dudler Almdudler, Limette, weißer Rohrzucker	9.0
Coconut Kiss Ananas, Kokosnuss, Grenadine, Sahne	9.0
Safe Drive Home Orange, Ananas, Limette, Grenadine	9.0

## EMPFEHLUNG DES BARTEAMS

Havana Slammer - Jumbo Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Apricot Brandy, Pfirsichlikör, Mandel, Limette, Maracuja, Apfel	10.0
Lehners Cooler - Jumbo Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Triple Sec, Cherry Brandy, Limette, Grenadine, Ananas, Orange, Maracuja	10.0
Zombie - Jumbo Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Dark Jamaican Overproof Rum, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Orange, Maracuja	10.0

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



HAPPY  
HOUR

Täglich ab 22 Uhr

Cocktails 7.5  
Jumbos 8.5

Geheimtipp!

## COCKTAILS

Blaubeer Mojito Bacardi White Rum, Limette, Minze, Soda, Blaubeere, Honig	10.0
Caipirinha Cachaça, weißer Rohrzucker, Limette	9.5
Lady Killer Gin, Triple Sec, Pfirsichlikör, Ananas, Maracuja	9.5
Long Island Ice Tea - Jumbo Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola	12.0
Mai Tai Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette	10.0
Mojito Bacardi White Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze	10.0
Moscow Mule Smirnoff Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Gurke	10.0
Piña Colada Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne	10.0
Prinz Mojito Prinz Alte Himbeere, Limette, Zitronenlimonade, Himbeere, Minze	10.0
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry	9.5
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracuja	9.5

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	5.5
Tanqueray Gin	4cl	7.0
Tanqueray No. Ten	4cl	8.0
Hendrick's Gin	4cl	8.0
Monkey 47	4cl	12.0

## RUM

Ron Pampero Aniversario	4cl	7.5
Havana Club 3 Años	4cl	5.5

## VODKA

Grey Goose	4cl	11.0
Smirnoff Vodka Red	4cl	5.5

## SHOTS

Berliner Luft - Pfefferminzlikör	2cl	2.5
Six Pack Vodka-Limes (6x4cl) Sechs Kurze und Servus		15.0

## WHISKY

Talisker Malt Whisky 10 Jahre	4cl	8.0
Bowmore Islay Single Malt 12 Jahre	4cl	8.0
Johnnie Walker Red Label	4cl	7.0
Johnnie Walker Black Label	4cl	8.0
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	4cl	9.0

## SPIRITUOSEN

Corralejo Blanco Tequila	2cl	3.0
Corralejo Reposado Tequila	2cl	3.0
Baileys auf Eis	4cl	4.8
Ramazotti	4cl	4.8
Sambuca Molinari	2cl	3.0
Fernet Branca	2cl	3.0
Jägermeister	2cl	3.0
Martini Ambrato oder Rubino	5cl	4.8

## 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	3.8
Alte Williamsbirne 41 % Vol.	2cl	4.2
Alte Marille 41 % Vol.	2cl	4.2
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl	4.2
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl	4.2
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl	4.2
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl	4.2
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl	4.2

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink



# NEUES AUS DEINEM WIRTSHAUS



## COCKTAIL CASINO

Montag 18-22 Uhr  
Würfel den Preis für deinen Cocktail.\*  
Jumbos + 1 €  
\*ausgenommen an und vor Feiertagen

## HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

Genieße unsere leckeren,  
hausgemachten Eistees und Limonaden.



## HAPPY HOUR

Täglich ab 22 Uhr  
Cocktails 7.5  
Jumbos 8.5

#WIRTSHAUSLIEBE



## FÜR DAHEIM

Alle unsere Speisen und Getränke  
gibt es auch zum Mitnehmen.



## MÄDELSABEND

Mittwochs 17-22 Uhr  
Für alle Mädels Cocktails zu  
Happy Hour Preisen\*  
\*ausgenommen an und vor Feiertagen



## SCHNITZEL TAG

Dienstags ab 18 Uhr  
Bestes vom Schnitzel\*  
\*ausgenommen an und vor Feiertagen



**Echt · Badisch · Gut**

...wer hat, der HATZ!



Scan  
here  
← for our menu  
in English and French.

  
**Lehners**  
WIRTSCHAUS

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

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet