



Bienvenue dans votre Lehnert Wirtshaus

Notre auberge est un lieu de rencontres, de bonnes conversations du confort et un endroit où l'on peut faire la fête comme il se doit – un deuxième salon pour petits et grands. Notre passion est des plats régionaux élaborés à partir de produits dont on connaît les origines et qui sont préparés avec amour. Nous interprétons toujours nos plats encore une fois nouveau. En plus de la bière fraîchement tirée, nous en avons une variété de boissons maison et créations de cocktails ne laisse rien à désirer.

Nous vous souhaitons un bon séjour ! Votre équipe Lehnert

Rastatt - L'histoire de notre maison

Le bâtiment dans lequel se trouve aujourd'hui notre Lehnert Wirtshaus est situé en plein cœur de Rastatt et a été construit en 1938/1939 du château baroque de Rastatt construit pour la Wehrmacht. Après la guerre, c'est devenu Repris par les Français et utilisé comme mess des officiers jusqu'en 1998. Pendant cette période, il n'était pas ouvert au public.

Après cela, il est resté vide pendant de nombreuses années jusqu'à ce qu'il soit entièrement rénové en 2006/2007 et nous l'avons suivi a emménagé dans notre Lehnert Wirtshaus en août 2007.

Aujourd'hui, les plafonds de 6,20 mètres de haut du bâtiment historique respirent... la proximité immédiate du palais baroque de Rastatt et de son jardin de palais ambiance unique.



Apéritifs

Saucisses blanches

Une paire de saucisses blanches de Munich 8.0

Dans notre propre infusion avec de la moutarde douce

Chaque saucisse blanche supplémentaire + 4,0

Plus un morceau de bretzel frais au four 1.9

Morceau de beurre 0,8

Recommandation

Chips de bretzel 6,8

Tranches de bretzel rôties et croustillantes gratinées au fromage,

Nous le servons avec de la crème sure crémeuse

Trucs chauds de la marmite 6.3

Laissez notre personnel de service vous conseiller sur la soupe du jour que nous proposons aujourd'hui.

Portion d'Obazda bavaroise 7,5

Servi avec des rondelles d'oignon et un bretzel frais du four

Salade Maultaschen tiède 11.4

Lanières de Maultaschen sur salades de saison, tomates cocktail, radis et Grana Padano râpé avec vinaigrette balsamique blanche

Quartiers de tarte flambée croustillants 7.5

Fond de tarte flambée grillée fourrée de bacon, oignons, crème sure et Fromage Gouda. Plus de la crème sure
Idéal pour partager !

Quartiers de tarte flambée végétarienne 7.5

Fond de tarte flambée grillée fourrée aux champignons, oignons et crème sure et Gouda. Plus de la crème sure
Idéal pour partager !

Spécialité

jusqu'à épuisement des stocks

Jarret de porc entier croustillant sorti du four 21.0

Avec sauce à la bière brune, servi avec deux dumplings de pommes de terre et salade de chou

Rôti de croûte de porc frais au four 17,5

Coupé de l'épaule dans une sauce à la bière brune, servi avec deux Boulettes de pommes de terre et salade de chou

Croûte de porc rôti et jarret de porc

Les favoris des Lehner - des plats traditionnels et de vrais classiques de taverne !

Dans notre rôti en croûte de porc, le morceau d'épaule de porc est servi avec juste du sel et du poivre.

Frotté - une nuit au four à basse température et cuit doucement jusqu'à ce que la viande est tendre et moelleuse. Pour que la croûte soit bien croustillante dans l'assiette, elle vient à la fin de la vraie chaleur a été ajoutée à nouveau, un processus appelé à juste titre « croûtage ».

Le jarret de porc - servi sous forme de jarret entier chez Lehners - est fabriqué selon le même principe que rôti de porc préparé. Il lui faut même un peu plus de temps au four et pour ça « croûtes », nous prenons encore plus de temps pour créer une très belle croûte dans votre assiette.

Aliments préférés

Dumplings de serviettes sur ragoût de champignons 15.5

Tranches de raviolis de serviette frits sur un fin ragoût de champignons aux herbes fraîches

Poitrine de poulet enrobée de croustillant 17.1

Avec légumes du marché grillés, sauce crème fine et croquettes

Roulade de bœuf selon la recette de grand-mère 24.1

Braisé au bacon et cornichons dans une sauce au vin rouge.

Nous le servons avec du chou rouge aux pommes et de délicieux spaetzle au beurre.

Maultaschen de boucherie classique 14.9

Fondu avec des oignons, servi avec salade de pommes de terre et sauce à la bière brune

Notre grande escalope de pub 18.2

Escalope de porc à la chapelure croustillante cuite au beurre clarifié, plus des frites de taverne et du ketchup

Aliments préférés

Escalope viennoise 26,5

Escalope de veau finement pilée, panée et frite au beurre clarifié, servi avec pommes de terre sautées et canneberges

Escalope végétalienne – 100% goût – 0% viande 17.1

avec légumes de saison, frites taverne et ketchup

Tranches de dinde épicées « à la zurichoise » 17.8

Aux champignons frais dans une sauce à la crème légère et de fins spaetzle aux œufs

Spaetzle au fromage d'Allgäu original 13.8

Avec trois sortes de fromages fondants, des oignons fondants et oignons rôtis croustillants

Tarte flambée « selon une recette classique » 10.9

L'original – avec de la crème sure épicée, du bacon croustillant, oignons rouges et ciboulette fraîche

Sur demande également avec fromage supplémentaire + 2,5

Salade de saucisses 9.0

Lyonnais, cornichons, oignons rouges et moutarde

avec pommes de terre sautées + 4,5

avec Emmental + 2,5

Le saviez-vous déjà,

que les Maultaschen sont aussi appelés « Herrgottsbscheißerle » ?

C'est du moins ce qu'ils disent...

L'histoire raconte que d'astucieux moines du monastère de Maulbronn

La viande était cachée dans la pâte à pâtes parce qu'on n'en mange pas pendant le Carême a été autorisé - dans l'espoir que le bon Dieu ne s'en apercevrait pas.

Steaks

Steaks sélectionnés de bœuf nourri à l'herbe d'un poids brut de 250 g

Lehnsherrensteak – frit à volonté 31,7

Avec légumes grillés, pommes de terre au four avec crème sure épicée et beurre aux herbes

Steak en croûte de poivre – frit à votre goût 31,7

Avec frites de taverne, ketchup et beurre aux herbes

Burger

Burger Wirtshaus 16.7

Fabriqué à partir du meilleur bœuf, garni de laitue, concombre, fromage Emmental, Oignons frits, salade de chou et sauce burger Lehner's, plus des frites de taverne et du ketchup

Burger végétarien 16.7

Comme notre Wirtshaus Burger, uniquement avec une galette de burger de haute qualité 100% végétale et mayonnaise à la betterave, avec frites de taverne et ketchup

Burger au Poulet 16.7

Garni de poulet croustillant, laitue, concombre, radis, mayonnaise à la betterave rouge, Crème sure et oignons rouges, avec frites de taverne et ketchup

Lehner's Rösti Burger 17.8

Fabriqué à partir du meilleur bœuf, garni de fromage Emmental, de rosti de pommes de terre, d'oignons, Concombre et sauce spéciale, avec frites taverne et ketchup

Notre conseil :

Essayez votre hamburger

Frites de patates douces (au lieu de nos frites taverne) + 2,5

Pour les grands affamés : + 5,5

Vous pouvez également vous procurer nos burgers en double burger – deux fois le meilleur bœuf

Salades, bols et plus

Salade préférée 10.9

Notre mélange de salades de feuilles colorées avec des tomates cocktail mûries au soleil, Radis, graines de tournesol et vinaigrette au choix

Notre salade d'accompagnement 5.5

Bol de Lehner 15,5

Le bol vitaminé avec laitue marinée, avocat, pois chiches, tomates séchées, salade de quinoa betterave et lentilles, raffiné avec de la crème sure

Bol de taverne 12.1

Avec pommes de terre sautées, salade de lentilles et quinoa, radis et jeunes épinards marinés, raffinés à la crème sure

Pomme de terre au four de l'Allgäu 10.9

Servi avec de la crème sure épicée et une salade colorée

Est-ce que ça peut être un peu plus ?

Affinez votre salade, vos pommes de terre et votre bol...

Tendres lamelles de bœuf grillées + 10,9

Lanières de dinde juteuses + 6,5

Grana Padano + 4.0

Champignons frits + 3,5

Fromage de chèvre frit + 5,2

aux canneberges

Légumes de saison grillés + 5,2

Nos pansements, votre décision :

Vinaigrette maison avec vinaigre balsamique blanc, herbes fraîches du jardin et huile la plus fine

ou

Vinaigrette moutarde au miel, affinée avec de la moutarde française et du miel

Repas pour enfants

Pfiffikus 6.0

Spaetzle aux œufs fins à la crème

Schlawiner 10.2

Filet de poitrine de poulet enrobé de croustillant, avec frites de taverne et ketchup

Knirps 5,3

Portion de frites de taverne avec ketchup

Dessert

Kaiserschmarrn caramélisé 8.0

Aux raisins secs et compote de pommes

Strudel chaud aux pommes 7.0

Strudel aux pommes avec sauce vanille et crème

Gâteau au chocolat chaud 8.5

Petit gâteau au chocolat au centre caramel,
plus une boule de glace vanille et de la crème

Tous les prix en euros incluant les frais de service et le total TVA. Si vous avez des questions sur les allergènes et les additifs, veuillez demander au personnel notre liste séparée.