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

Rastatt

Die Geschichte unseres Hauses

Das Gebäude, in welchem wir uns heute mit unserem Lehners 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 Lehners 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 9.9
Im eigenen Sud mit süßem Senf und einer ofenfrischen Brezel

Getrüffelte Wirtshaus-Pommes 8.9
Mit gehobeltem Grana Padano, feinem Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise

Heißes aus dem Suppentopf 6.3
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben.

Portion bayrischer Obazda 7.5
Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Brezel

Lauwarmer Maultaschensalat 11.4
Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailtomaten, Radieschen und gehobeltem Grana Padano an weißem Balsamico-Dressing

Knusprige Flammkuchen-Ecken 7.5
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream
Ideal zum Teilen!

Vegetarische Flammkuchen-Ecken 7.5
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream
Ideal zum Teilen!

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 21.0
Mit Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten 17.5
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 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 15.5
Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel auf feinem Champignonragout
mit frischen Kräutern

Hähnchenbrust im Knuspermantel 17.1
Mit gegrilltem Marktgemüse, feiner Rahmsoße und Kroketten

Rinderroulade nach Omas Rezept 24.1
Mit Speck und Gürckchen in Rotweinsoße geschmort.
Dazu servieren wir Apfel-Rotkohl und leckere Butterspätzle.

Klassische Metzger-Maultaschen 14.9
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 18.2
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 17.1
Mit Gemüse der Saison, Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Würziges Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ 17.8
Mit frischen Champignons in leichter Rahmsoße und feinen Eierspätzle

Original Allgäuer Käsespätzle 13.8
Mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Schmelzzwiebeln und
knusprig gerösteten Zwiebeln

Flammkuchen „nach klassischem Rezept“ 10.9
Das Original – mit Gewürz-Sauerrahm, knusprigem Speck,
roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch
Auf Wunsch auch mit Käse extra + 2.5

Wurstsalat 9.0
Lyoner, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Senf
mit Bratkartoffeln + 4.5
mit Emmentaler + 2.5

Steaks

Ausgewählte Steaks vom Weiderind mit 250g Rohgewicht

Lehnsherrensteak 31.7
Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter

Pfefferkrustensteak 31.7
Mit Wirtshaus-Pommes, Ketchup und Kräuterbutter

Burger

Wirtshaus Burger 16.7
Aus bestem Rindfleisch, belegt mit Blattsalat, Gurke, Emmentaler,
Röstzwiebeln, Krautsalat und Lehners Burgersoße,
dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Vegetarischer Burger 16.7
Wie unser Wirtshaus Burger, nur mit hochwertigem zu 100% pflanzlichen Burger-Patty
und Rote Bete-Mayonnaise, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Hähnchen Burger 16.7
Belegt mit knusprigem Hähnchen, Salat, Gurke, Radieschen, Rote Bete-Mayonnaise,
Sauerrahm und roten Zwiebeln, dazu Wirtshaus-Pommes und Ketchup

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

Unser Tipp:

Probiere Deinen Burger doch mal mit
Süßkartoffel-Pommes (anstelle unserer Wirtshaus-Pommes) **+ 2.5**

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

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

Salate, Bowls & mehr

Lieblings-Salat 10.9
Unser Mix aus bunten Blattsalaten mit sonnengereiften Cocktailtomaten, Radieschen, Sonnenblumenkernen und Dressing nach Wahl

Unser Beilagensalat 5.5

Lehners Bowl 15.5
Die Vitaminschüssel mit marinierten Blattsalaten, Avocado, Kichererbsen, sonnengetrockneten Tomaten, Rote Bete und würzigem Couscous-Salat, verfeinert mit Sauerrahm

Wirtshaus-Bowl 12.1
Mit gebratenen Kartoffeln, würzigem Couscous-Salat, Radieschen und mariniertem Babyspinat, verfeinert mit Sauerrahm

Allgäuer Ofenkartoffel 10.9
Dazu würziger Sauerrahm und eine bunte Salatbeilage

Darf es noch ein bisschen mehr sein?

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

Saftige Putenstreifen	+ 6.5	Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren	+ 5.2
Grana Padano	+ 4.0		
Gebratene Pilze	+ 3.5	Grillgemüse der Saison	+ 5.2

Unsere Dressings, Deine Entscheidung:

Hausdressing mit weißem Balsamico, frischen Gartenkräutern und feinstem Öl

oder

Honig-Senf-Dressing, verfeinert mit französischem Senf und Honig

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 6.0
Feine Eierspätzle in Rahmsoße

Schlawiner 8.5
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Wirtshaus-Pommes und Ketchup

Knirps 5.3
Portion Wirtshaus-Pommes mit Ketchup

Unser Kinder-Getränke-Tipp

Almdudler – Kräuterlimonade 0,35l 4.0

Hausgemachte „Blau-Bär-Limonade“ 6.9
Blaubeere, Honig, Zitronensaft, Soda

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

Nachspeisen

Karamellisierter Kaiserschmarrn 8.0
Mit Rosinen und Apfelmus

Warmer Apfelstrudel 7.0
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne

Warmes Schokoladenküchlein 8.5
Kleiner Schokoladenkuchen mit Karamellkern,
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Heissgetränke

Tasse Kaffee 3.0

Espresso 2.5

Espresso Macchiato 3.2

Doppelter Espresso 4.0

Cappuccino 3.5

Milchkaffee 3.8

Latte Macchiato 4.0

Glas Eilles Tea Diamond 3.5
Frag nach unseren Sorten

Baileys Latte 6.5
Espresso, Baileys, Milch

Eiskaffee oder Eisschokolade 6.0
mit Mövenpick Eiscreme

Heiße Schokolade 3.8
Auf Wunsch mit Sahne + 0.5

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	6.9
Cranberry-Ingwer-Limonade Cranberry, Ingwer, Zitronensaft, Soda	6.9
Ingwer-Minz-Limonade Ingwer, Minze, Zitronensaft, Soda	6.9
Bergamotte-Zitronen-Limonade Bergamotte, Zitrone, Soda	6.9
Eistee Zitrone oder Pfirsich	6.9

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

Alkoholfreies

Bad Liebenzeller Mineralwasser Classic, Medium oder Naturelle	0,5l	4.5
Tafelwasser	0,2l 0,4l	2.5 3.8
Granini Säfte & Nektare Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananennektar, Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Kirschnektar naturtrüb	0,2l 0,4l	3.9 5.2
Saftschorle	0,2l 0,4l	3.5 4.8
Holunderblütenschorle	0,4l	4.8
Pepsi Cola*, Schwip Schwap Orange **7Up, Cola-Mix***	0,2l 0,4l	3.5 4.8
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

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere und Stillende

Echt · Badisch · Gut
...wer hat, der HATZ!

Biere vom Fass

Hatz Pils 0,3l 3.6 / 0,5l 4.9
Hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum
Mein Bier Charakter: Feinherb, aromatisch, hopfig
Alkoholgehalt 4,9 vol%, 11,7% Stammwürze

Hatz Export 0,4l 4.3
Malzaromatisches, hell-goldgelbes Bier, kräftig und ein wenig süß
Mein Bier Charakter: Vollmundig, malzig, süffig
Alkoholgehalt 5,2 vol% , 12,4% Stammwürze

Hatz Kellerbier 0,4l 4.3
Naturtrübes Kellerbier, runder Geschmack wie vor 100 Jahren
Mein Bier Charakter: Vollmundig, malzig, aromatisch
Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,4% Stammwürze

Hatz Weizen hefetrüb 0,3l 3.6 / 0,5l 4.9
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

Maß Bier 1,0l 9.5
Pils, Weizen, Export, Kellerbier, Radler oder Russ

Radler/Dudler 0,4l 4.3
Export mit Zitronenlimonade oder Almdudler

Russ 0,5l 4.9
Weizen mit Zitronenlimonade – erfrischend

Passt dazu

Herzhafte Flammkuchen-Ecken 7.5
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream.

Flaschenbiere

Hatz Weizen dunkel 0,5l 4.9
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

Hatz Weizen kristallklar 0,5l 4.9
Kristallklares, spritziges Bier mit einem erfrischenden Geschmack
Mein Bier Charakter: Spritzig, fruchtig
Alkoholgehalt 5,2 vol%, 12,2% Stammwürze

Bier des Monats 0,33l 3.9
Frag bei unserem Servicepersonal nach dem aktuellen Bier des Monats

Erdinger Alkoholfrei 0,5l 4.9

[BLEIFREI*] RADLER - Alkoholfrei 0,33l 3.6
Naturtrübes, alkoholfreies Bier gemischt mit prickelnd frischem Zitronensaft

[BLEIFREI*] NATURTRÜB - Alkoholfrei 0,33l 3.6
Ein erfrischendes, unfiltriertes alkoholfreies Pils mit dem vollen ursprünglichen Geschmack der Hefe! Ein herrlicher Durstlöscher ganz ohne Alkohol.

Weissweine

Weingut Winter, Grauburgunder „Hillview“, trocken 0,2l 6.9
Deutschland, Rheinhessen 0,75l 24.0
Zitronenmelisse, Honigmelone, etwas Bittermandel, spritzig.

Weingut Johannes Kopp, 0,2l 6.1
Weißburgunder „Black Forest Heritage“, trocken 0,75l 22.0
Deutschland, Baden
Die reichhaltigen Löss-, Lehm- und Tonböden Badens bringen einen vollmundigen und schmelzigen Burgunder mit saftiger Aprikose, Melone und Zitrusfrucht hervor.

Frederik zu Knyphausen, Riesling „Knyp“, feinherb 0,2l 6.4
Deutschland, Rheingau 0,75l 23.0
Puristisch, geradlinig, Weinbergpfirsich, saftige Säure, ein Leckerbissen!

Roséweine

Weingut Kitzer, „Dreisatz“ Rosé, trocken 0,2l 6.9
Deutschland, Rheinhessen 0,75l 24.0
Die rheinhessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

Oberkircher Winzer, Vinum Nobile Rosé, trocken 0,2l 6.9
Deutschland, Baden 0,75l 24.0
Der Vinum Nobile Rosé verkörpert den südländischen Charme der Ortenau, eine Rosé-Komposition aus Spätburgunder und Merlot mit reifen Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren.

Rotweine

Weingut Johannes Kopp, Spätburgunder, trocken 0,2l 6.4
Deutschland, Baden 0,75l 23.0
Beerig, leicht schokoladig, seidige Textur, zarte Gerbstoffe.

Weingut Pfaffl, Zweigelt, trocken 0,2l 7.4
Österreich, Weinviertel 0,75l 25.0
Dunkle Waldbeeren, Dörrpflaumen, schwarzer Pfeffer, reife Tannine.

Weingut Wilhelm Kern, Samtrot „Wasn Hasn“, trocken 0,75l 33.0
Deutschland, Württemberg
Ein deutscher Rotwein zum Verlieben…Viel Farbe, Frucht und Freude im Glas.

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	4.5
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Orange	0,2l	7.0
Sarti Spritz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette	0,2l	7.0
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren, Orange	0,2l	7.0
Hugo Secco, frische Minze, Holunderblüten, Soda	0,2l	7.0
Belsazar Berry Belsazar Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, Soda, Waldbeeren	0,2l	7.0
Kessler Sekt Klassik „Sec“, Deutschland	0,1l	4.2
Frische Äpfel, Birnen, helle Blüten, lebendig, fein ausbalanciert.	0,75l	28.0

Longdrinks

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

Captain Cola	8.0
Cuba Libre Havana Club Añejo 3 Años, Cola	8.0
Smirnoff Lemon	8.0
Smirnoff Red Bull	9.5
Tanqueray Gin Tonic	9.5

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 9.0
Almdudler, Limette, weißer Rohrzucker

Coconut Kiss 9.0
Ananas, Kokosnuss, Grenadine, Sahne

Safe Drive Home 9.0
Orange, Ananas, Limette, Grenadine

Empfehlung des Barteams

Havana Slammer – Jumbo 10.0
Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Apricot Brandy, Pfirsichlikör, Mandel, Limette, Maracuja, Apfel

Lehners Cooler – Jumbo 10.0
Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Triple Sec, Cherry Brandy, Limette, Grenadine, Ananas, Orange, Maracuja

Zombie – Jumbo 10.0
Weißer Rum, Captain Morgan Dark Rum, Dark Jamaican Overproof Rum, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Orange, Maracuja

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

Happy Hour

Täglich ab 22 Uhr

Cocktails 7.0
Jumbos 8.0

Geheimtipp

Cocktails

Blaubeer Mojito 10.0
Pampero Blanco Rum, Limette, Minze, Soda, Blaubeere, Honig

Caipirinha 9.5
Cachaça, weißer Rohrzucker, Limette

Lady Killer 9.5
Gin, Triple Sec, Pfirsichlikör, Ananas, Maracuja

Long Island Ice Tea – Jumbo 12.0
Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola

Mai Tai 10.0
Pampero Ron Añejo Especial, Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette

Mojito 10.0
Pampero Blanco Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze

Moscow Mule 10.0
Smirnoff Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Gurke

Piña Colada 10.0
Captain Morgan Dark Rum, weißer Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne

Prinz Mojito 10.0
Prinz Alte Himbeere, Limette, Zitronenlimonade, Himbeere, Minze

Sex on the Beach 9.5
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry

Touch Down 9.5
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.

Noch mehr Gin findest Du in unserer seperaten Gin-Karte

Gin

Gordon's Gin	4cl	4.5
Tanqueray Gin	4cl	6.5
Tanqueray No. Ten	4cl	7.0
Hendrick's Gin	4cl	7.5
Monkey 47	4cl	11.5

Rum

Ron Pampero Aniversario	4cl	7.0
Havana Club 3 Años	4cl	5.0

Vodka

Grey Goose	4cl	10.0
Smirnoff Vodka Red	4cl	4.5

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	7.5
Bowmore Islay Single Malt 12 Jahre	4cl	7.5
Johnnie Walker Red Label	4cl	6.5
Johnnie Walker Black Label	4cl	7.0
Glenfiddich **Single Malt Scotch Whisky** 12 Jahre	4cl	8.0

Spirituosen

Corralejo Blanco Tequila	2cl	2.8
Corralejo Reposado Tequila	2cl	2.8
Baileys auf Eis	4cl	4.5
Ramazzotti	4cl	4.5
Sambuca Molinari	2cl	2.8
Fernet Branca	2cl	2.8
Jägermeister	2cl	2.8
Martini Ambrato oder Rubino	5cl	4.5

Alle Spirituosen gibt es auch als Longdrink

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

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	3.5
Alte Williamsbirne 41 % Vol.	2cl	4.0
Alte Marille 41 % Vol.	2cl	4.0
Alter Bodenseeapfel 41 % Vol.	2cl	4.0
Alte Hauszwetschge 41 % Vol.	2cl	4.0
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2cl	4.0
Alte Kirsche 41 % Vol.	2cl	4.0
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2cl	4.0

NEUES
AUS DEINEM WIRTSHAUS

Happy Hour

Täglich
ab 22 Uhr

Cocktail 7.0
Jumbo 8.0

Hausgemachte Erfrischung

Genießen Sie unsere leckeren, hausgemachten Eistees und Limonaden.

Cocktail Casino

Montags
18-22 Uhr

Würfel den Preis für deinen Cocktail.*
Jumbos + 1 €

*ausgenommen an und vor Feiertagen

Mädels Abend

Mittwochs
17-22 Uhr

Für alle Mädels Cocktails zu Happy Hour Preisen*

*ausgenommen an und vor Feiertagen

Für Daheim

Alle unsere Speisen und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen

Schnitzel Tag

Dienstags
ab 18 Uhr

Bestes vom Schnitzel*

*ausgenommen an und vor Feiertagen

#WIRTSHAUSLIEBE

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

© Historisches Bildmaterial – Kalender Manufaktur. © 2024 CONCEPT FAMILY Franchise AG – Lehners Wirtshaus Rastatt

HATZ

Echt · Badisch · Gut

...wer hat, der HATZ!

Scan here

for our menu
in English and French.

Lehners WIRTSHAUS

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

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet