



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
Im eigenen Sud mit süßem Senf und einer ofenfrischen Brezel | 11.3 |
| Getrübeltete Wirtshaus-Pommes
Mit gehobelem Grana Padano, feinem Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise | 8.9 |
| Heißes aus dem Suppentopf
Lass Dich von unserem Servicepersonal beraten welche Tagessuppe wir heute haben. | 6.9 |
| 🍄 Portion bayrischer Obazda
Serviert mit Zwiebelringen und einer ofenfrischen Brezel | 7.5 |
| Lauwarmer Maultaschensalat
Maultaschenstreifen auf Salaten der Saison, Cocktailtomaten, Radieschen und gehobelem Grana Padano an weißem Balsamico-Dressing | 11.9 |
| Knusprige Flammkuchen-Ecken
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream
Ideal zum Teilen! | 8.0 |
| 🍄 Vegetarische Flammkuchen-Ecken
Gegrillter Flammkuchenboden gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Schmand und Gouda. Dazu Sour Cream
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
Mit Dunkelbiersoße, serviert mit zwei Kartoffelknödel, sowie Krautsalat.
Schweinshaxe immer Samstags und Sonntags frisch aus dem Ofen, oder auch gerne nach Vorbestellung. | 23.0 |
| Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
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

Lehnsherrnsteak

Mit Grillgemüse, Ofenkartoffel mit würzigem Sauerrahm und Kräuterbutter

31.7

Pfefferkrustensteak

Mit Wirtshaus-Pommes, Ketchup und Kräuterbutter

31.7



BURGER

Wirtshaus Burger

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

16.9

Vegetarischer Burger

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

16.9

Hähnchen Burger

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

16.9

Lehnners Rösti Burger

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

17.8



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

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
- 🍷 Lehnrs 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 | 🍷 Grillgemüse der Saison | + 5.5 |
| 🍷 Grana Padano | + 3.9 | 🍷 Gebratener Ziegenkäse mit Preiselbeeren | + 5.9 |
| 🍷 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





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

NACHSPEISEN

Karamellierter 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

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



Passt dazu

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



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 „Knyp“, 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 Wild Berry, Waldbeeren, Orange	0,2l	8,0
Hugo Secco, frische Minze, Holunderblüten, Soda	0,2l	8,0
Belsazar Berry Belsazar Rosé, Schweppes 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
Ramazzotti	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 Wirtshaus Rastatt · Am Schlossplatz 2/2 · 76437 Rastatt
Tel.: 07222 934443 · rastatt.lehners-wirtshaus.de

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet