



Liebe Gäste,

Wir heißen Sie hier im Rasthaus Lenzenberg herzlich Willkommen.

Sie befinden sich in 340m Höhe über dem Meer am schönsten Aussichtspunkt des südlichen Kaiserstuhls. Unser Haus ist umrahmt von Reben und Wald, welche zum Haus gehören und von uns bearbeitet werden. Das Rasthaus Lenzenberg wurde im Jahre 1958/59 von der Familie Hans und Christiana Bühler erbaut. Viel Mühe und Arbeit waren damit verbunden, denn es gab weder Straße, Wasser noch Strom.

In der heutigen Zeit, in welcher vieles schnell hektisch wird und in welcher alles zu jedem Preis verfügbar ist, finden wir es wichtig zu entschleunigen und das Augenmerk auf Nachhaltigkeit und Regionalität zu legen. Diesen Grundsatz erkennen Sie in unseren Speisen und Produkten wieder. Regionalität spielt in unserer Küche eine große Rolle. Unsere Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal. Bundesweit der einzige Betrieb in welchem die Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und der Vertrieb selbst in die Hand genommen wird.

Das Obst und Gemüse erhalten wir soweit wie möglich aus landwirtschaftlichen Betrieben rund um den Kaiserstuhl. Außerdem sind wir stolz Ihnen ein schönes Glas Wein vom Weingut Lenzenberg servieren zu können. Moritz Bühler der Gründer und Winzer des Weingutes bewirtschaftet die Reben rund um den Lenzenberg. Mit viel Herzblut und Engagement begleitet er seinen Wein - von der Rebe bis ins Glas.

Mit all diesen Produkten möchten wir Sie bei uns begeistern, mit einer frischen saisonalen Küche, herzlichem Service, einem guten Glas Wein und lassen Sie definitiv noch Platz für ein Stück hausgemachten Kuchen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen nun eine gute, erholsame Zeit bei uns und natürlich Guten Appetit!

Familie Bühler und das gesamte Team Lenzenberg

[#teamlenzenberg](#) [#lenzenberg](#)

Aus TRADITION. Von HERZEN. GUT

## SUPPEN

---

		klein	groß
Nr. 200	Markklößchensuppe	4,40	
Nr. 201	Pfifferlingsuppe	4,40	
Nr. 202 / 203	Kartoffelsuppe	4,00	5,40
Nr. 204 / 205	Wildcremesuppe mit Pfifferlingen <sup>6</sup>	4,40	5,90
Nr. 206 / 207	Gulaschsuppe	4,80	6,50
Nr. 208 / 209	Linsensuppe	4,10	5,50
Nr. 195 / 196	Nudelsuppe	3,80	5,10

## SALATE

---

Nr. 251	Beilagensalat		4,00
Nr. 252	Gemischter Salatteller mit Ei		7,50
Nr. 253	Großer gemischter Salatteller mit Schinken und Ei		11,90
Nr. 211	Großer gemischter Salatteller mit gerösteten Putenstreifen		15,50

*Zu unseren hausgemachten Suppen & Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot.*

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

---

Nr. 210	Gemüseteller mit Spätzle und frischen Champignons	15,50
Nr. 212	Maultaschen mit Salat umlegt	12,90
Nr. 213	Kalbssteak mit Morchelrahmsoße, Gemüse und Rösti	23,80
Nr. 222	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Spätzle und Salat	19,80
Nr. 214	Tagesessen ( <i>siehe Aushang</i> )	9,90
Nr. 215	Vegetarisches Gericht ( <i>siehe Aushang</i> )	9,80

*Fischgerichte erfragen Sie bei unseren Servicekräften.*

## KINDERGERICHTE

---

Nr. 230	Kinderteller: Ein paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Soße	7,50
Nr. 231	Kinderspätzle oder Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße und Käse	5,00
Nr. 232	Kinderspätzle mit Bratensoße	4,10
Nr. 233	Ein paniertes Schweineschnitzel	5,10
Nr. 234	Kindereis: Zwei Kugeln Eis mit etwas Sahne, Eiswaffel und Smarties	2,90
Nr. 229	0,1 ltr. Kindergetränk (Apfelschorle, Spezi...)	1,00

## VOM SCHWEIN



---

Nr. 240	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,50
Nr. 241	Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Kräuterbutter und Gemüse	19,50
Nr. 219	Cordon bleu <sup>7</sup> mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90
Nr. 257	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90

## VON DER PUTE



---

Nr. 242	Hausgemachte Blätterteigpastete mit Gefügefällung (aus Keule und Flügel) mit Gemüse	13,90
Nr. 243	Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	17,90

**Wir bieten für mithungrige Erwachsene einen Räuberteller (Besteck, Serviette, Teller) zum Preis von 2,00 Euro an. Für Kinder bis 12 Jahre ist dieser kostenlos.**



Nr. 244	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	18,90
Nr. 245	Rumpsteak mit hausgemachten Spätzle, Kräuterbutter und gemischtem Salat	25,50
Nr. 414	Geschnetzelte Rinderleber mit Brägele und gemischtem Salat	13,90
Nr. 246	Ochsenszunge in Madeirasoße <sup>6</sup> mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	18,90



Nr. 425	Hausgemachte Rehfleischküchle mit Kräuterspätzle dazu Pfifferlinge <sup>6</sup> , Williamsbirne, Preiselbeeren und Blattsalat	16,50
Nr. 247	In Rotwein eingelegtes Rehragout	18,90
Nr. 248	Rehnüsschen mit Pfifferlingen <sup>6</sup>	24,50
Nr. 249	Geschnetzelter Rehrücken mit Pfifferlingen <sup>6</sup>	25,00

***Zu unseren Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzle, Williamsbirne, Preiselbeeren und Blattsalat. Unser Wild ist aus heißiger Jagd vom Kaiserstuhl.***

## WARMES VESPER

---

Nr. 256	2 panierte Schweineschnitzel mit Brot	12,50
Nr. 416	Fleischkäse mit Spiegelei und Brägele	8,50
Nr. 259	1 Paar Bauernwürste <sup>2,6</sup> mit Brot und Senf	6,90

## KALTES VESPER

---

Nr. 263	Portion Münsterkäse mit Butter, Brot, Kümmel und Zwiebelringe	7,30
Nr. 266	Wurstsalat von der Kalbslyoner <sup>2,6</sup> mit Brot	7,50
Nr. 267	Elsässer Wurstsalat von der Kalbslyoner <sup>2,6</sup> mit Käse und Brot	8,20
Nr. 268	Portion Butter	1,00
Nr. 269	Portion Brot	1,20

*Unser Brot wird seit Jahren von uns selbst gebacken.*

Nr. 341	Gemischtes Eis ohne Sahne (4 Kugeln Eis)	4,50
Nr. 342	Gemischtes Eis mit Sahne <sup>3</sup> (3 Kugeln Eis)	4,50
Nr. 343	Eiskaffee <sup>9</sup> Vanilleeis, Kaffee, Sahne <sup>3</sup>	5,80
Nr. 344	Eisschokolade Vanilleeis, Schoki, Sahne <sup>3</sup>	5,80
Nr. 345	Alexabecher Vanilleeis, Eierlikör, Sahne <sup>3</sup>	5,90
Nr. 346	Coup Dänemark Vanilleeis, Schokosoße, Sahne <sup>3</sup>	6,50
Nr. 348	Frischer Fruchtsalat <sup>5</sup> Vanille-, Erdbeer-, Zitroneneis, Sahne <sup>3</sup>	7,50
Nr. 349	Heiße Himbeeren Vanilleeis, Sahne <sup>3</sup>	6,90
Nr. 350	Bananensplit Vanille- & Schokoeis, Banane, Schokosoße, Sahne <sup>3</sup>	6,90

Sehr geehrte Gäste,

wir bieten Ihnen täglich frische, selbst gebackene Kuchen an, die je nach Jahreszeit variieren.

Fragen Sie unsere Servicekräfte oder werfen Sie selbst einen Blick in unsere Kuchentheke. Diese befindet sich rechts vor dem Resturanteingang.

Kuchen zum Mitnehmen kann an der Theke bestellt werden, solange der Vorrat reicht.

## WARME GETRÄNKE

---

		Tasse	Kännchen
Nr. 300	Espresso	2,30	
Nr. 299	Cappuccino mit Milchschaum	3,00	
Nr. 301	Cappuccino mit Sahne <sup>3</sup>	3,30	
Nr. 302 / 303	Kaffee	2,70	5,40
Nr. 304 / 305	Koffeinfreier Kaffee	2,70	5,40
Nr. 306	Milchkaffee		4,30
Nr. 307	Milchschoki mit Sahne <sup>3</sup>	3,20	
Nr. 308	Milchschoki ohne Sahne	2,80	
		Glas	
Nr. 297	Verschiedene Sorten Tee	2,30	
	Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee, Roibuschtee, Kräutertee		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

		Krug 0,25 l	Glas 0,3l
Nr. 20	Coca Cola light <sup>1,2,3,9,11</sup>		3,20
Nr. 21	Coca Cola <sup>1,2,3,9</sup>		3,20
Nr. 22	Fanta <sup>1,2,3,6,9</sup>		3,20
Nr. 23	Spezi <sup>1,2,3,6,9</sup>		3,20
Nr. 24	Sprite <sup>2,3</sup>		3,20
Nr. 25	Apfelsaft	3,20	
Nr. 26	Apfelschorle		3,20
Nr. 27	Orangensaft	3,20	
Nr. 28	Orangenschorle		3,20
Nr. 29	Johannisbeernektar	3,60	
Nr. 30	Johannisbeerschorle		3,60
Nr. 31	Traubensaftschorle vom Weingut Lenzenberg, Flasche 0,33 ltr	3,50	
		Flasche 0,25 l	0,7 l
Nr. 32 / 33	Mineralwasser	2,50	4,10
Nr. 34 / 80	Stilles Mineralwasser	2,70	4,10

## FLASCHENBIER

---

		0,33 l	0,5 l
Nr. 40	Ganter Export		4,00
Nr. 41	Freiburger Pils	3,20	
Nr. 42	Ganter Kristallweizen		4,20
Nr. 43	Ganter Hefeweizen		4,20
Nr. 44	Radler		4,20
Nr. 45	Ganter Pils alkoholfrei	3,20	
Nr. 46	Cola <sup>1,2,3,9</sup> -Bier		4,20
Nr. 47	Colaweizen (Hefeweizen 0,5 l + 0,25 l Coca Cola <sup>1,2,3,9</sup> )		5,50
Nr. 48	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei		4,20
Nr. 49	Ganter Hefeweizen alkoholfrei		4,20

## WEISSWEINE OFFEN 0,25L

---

Nr. 01	Müller Thurgau feinherb, Weingut Lenzenberg	3,70
Nr. 02	Müller Thurgau trocken, Weingut Hauser-Bühler	3,70
Nr. 03	Silvaner feinherb, Weingut Lenzenberg	3,70
Nr. 04	Winklerberg Silvaner trocken, Weingut Horst Konstanzer	3,70
Nr. 05	Weißer Burgunder feinherb, Weingut Lenzenberg	4,20
Nr. 06	Weißer Burgunder trocken, Weingut Lenzenberg	4,90
Nr. 07	Föhrenberg Ruländer, Winzergenossenschaft Ihringen	4,30
Nr. 08	Sauvignon Blanc trocken, Weingut Lenzenberg	4,90
Nr. 09	Riesling Kabinett trocken, Weingut Hauser-Bühler	4,70
Nr. 10	Grauer Burgunder trocken, Weingut Lenzenberg	4,90
Nr. 16	Fasswein, variiert je nach Jahrgang und Sorte	3,50

## ROT- & ROSEWEINE OFFEN 0,25 L

---

Nr. 12	Spätburgunder Weißherbst feinherb, Weingut Lenzenberg	4,40
Nr. 13	Spätburgunder Rotwein, Winzergenossenschaft Ihringen	4,40
Nr. 14	Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Hauser-Bühler	4,60
Nr. 15	Spätburgunder Rotwein halbtrocken, Weingut Maienbrunnen	4,60
Nr. 17	Weißwein-Schorle	3,00
Nr. 18	Rotwein-Schorle	3,20

## SEKT & SECCO

---

Nr. 134	Piccolo 0,2 l, Deutz & Geldermann	6,00
Nr. 135	Secco weiß 0,75 l, Weingut Lenzenberg	18,00
Nr. 136	Silvaner Brut 0,75 l, Winzergenossenschaft Ihringen	19,50

## QUALITÄTSWEINE MIT PRÄDIKAT IN DER 0,75 L FLASCHE

---

Weingut Lenzenberg Moritz Bühler - QbA

Nr. 155	Rivaner feinherb	14,00
Nr. 156	Rose feinherb	15,00
Nr. 157	Grauer Burgunder trocken	15,00
Nr. 158	Sauvignon Blanc	15,00
Nr. 159	Weißer Burgunder trocken	15,00

Winzergenossenschaft Ihringen

Nr. 141	Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	20,80
Nr. 142	Grauer Burgunder trocken	18,90
Nr. 143	Weißer Burgunder lieblich	18,90

Weingut Hauser-Bühler

Nr. 150	Weißer Burgunder Kabinett trocken	18,80
Nr. 152	Spätburgunder Rotwein QbA trocken	23,90

## APERITIF

---

Nr. 67	1 Glas Secco weiß, Weingut Lenzenberg	3,00
Nr. 69	Kir	3,80
Nr. 70	Campari - Orange <sup>1</sup>	5,20
Nr. 71	Campari - Soda <sup>1</sup>	4,30
Nr. 73	Martini 5cl	3,40
Nr. 74	Ramazzotti 5cl	4,20
Nr. 76	Aperol - Spritz <sup>1,11,2,7</sup>	6,50
Nr. 81	Hugo	6,50

## HAUSGEBRANNTER SCHNAPS 2CL

---

Nr. 50	Obstwasser	2,40
Nr. 51	Hefeschnaps	2,40
Nr. 52	Mirabellenwasser	3,50
Nr. 53	Sauerkirsch	3,90
Nr. 54	Kirschwasser	3,50
Nr. 55	Williams-Christ-Birne	3,50
Nr. 56	Tresterbrand vom Gewürztraminer	3,50
Nr. 57	Zwetschgenwasser im Eichenfass gelagert	3,90
Nr. 58	Zwetschgenwasser	3,00
Nr. 59	Eierlikör	2,50
Nr. 60	Sauerkirschlikör	3,50

## HAUSGEBRANTER SCHNAPS ZUM MITNEHMEN

---

0,7l	Obstwasser 42% Vol.	13,50
0,7l	Weinhefe Branntwein 45% Vol.	13,50
0,7l	Mirabellenwasser 42% Vol.	15,80
0,7l	Zwetschgenwasser 42% Vol.	13,80
0,7l	Kirschwasser 42% Vol.	16,80
0,7l	Williams-Christ-Birne 42% Vol.	15,80
0,7l	Tresterbrand vom Gewürztraminer 44% Vol.	18,90
0,7l	Zwetschgenwasser im Eichenfass gelagert	21,00
0,5l	Sauerkirschwasser 42% Vol.	18,50
	Hausgemachter Eierlikör (verschiedene Größen)	ab 6,50

## UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

---

<b>Fleisch</b>	Metzgerei Reichenbach, Glottertal
<b>Gemüse</b>	Regionale und saisonale rund um den Kaiserstuhl
<b>Fisch</b>	Forellenhof - Familie Fath, Umkirch
<b>Spargel</b>	Weingut Maienbrunnen, Ihringen
<b>Eier</b>	Sonnenhof, Hartheim
<b>Bier</b>	Ganter Brauerei, Freiburg
<b>Sahne &amp; Milch</b>	Schwarzwaldmilch, Freiburg
<b>Wein</b>	Weingut Lenzenberg, Ihringen Winzergenossenschaft Ihringen Weingut Hauser-Bühler, Bickensohl Weingut Konstanzer, Ihringen Weingut Maienbrunnen, Ihringen



[www.lenzenberg.de/unsere-lieferanten](http://www.lenzenberg.de/unsere-lieferanten)

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Süßungsmittel
- 4 Stabilisator
- 5 gewachst
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Nitritpökelsalz
- 8 geschwefelt
- 9 Koffeinhaltig
- 11 Chininhaltig