



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, herzlichen Menschen, 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

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Nr. 21	Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,33l	3,40
Nr. 22	Fanta ^{1,2,3,6,9}	0,33l	3,40
Nr. 22	MezzoMix ^{1,2,3,6,9}	0,33l	3,40
Nr. 26	Apfelschorle	0,5l	4,20
Nr. 30	Johannisbeerschorle	0,3l	3,90
Nr. 31	Traubensaftschorle vom Weingut Lenzenberg	0,33l	3,50
Nr. 33	Mineralwasser	0,7 l	4,90
Nr. 80	Stilles Mineralwasser	0,7 l	4,90

Flaschenbier

Nr. 41	Freiburger Pils	0,33l	3,40
Nr. 43	Ganter Hefeweizen	0,5l	4,50
Nr. 44	Radler	0,5l	4,50
Nr. 45	Ganter Pils alkoholfrei	0,33l	3,40
Nr. 49	Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50

Weine (0,25 l)

Nr. 02	Rivaner feinherb, Weingut Lenzenberg		5,00
Nr. 04	Silvaner trocken, Weingut Konstanzer		6,00
Nr. 05	Weißer Burgunder feinherb, Weingut Lenzenberg		5,50
Nr. 06	Weißer Burgunder trocken, Weingut Lenzenberg		5,50
Nr. 08	Sauvignon Blanc trocken, Weingut Lenzenberg		5,50
Nr. 09	Rosé feinherb, Weingut Lenzenberg		5,50
Nr. 10	Grauer Burgunder trocken, Weingut Lenzenberg		5,50
Nr. 13	Spätburgunder Rotwein, Winzergenossenschaft Ihringen		6,00
Nr. 14	Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Hauser-Bühler		6,50
Nr. 15	Spätburgunder Rotwein halbtrocken, Weingut Maienbrunnen		6,50
Nr. 17	Weißwein-Schorle		3,50
Nr. 18	Rotwein-Schorle		3,70

Warme Getränke

Nr. 299	Cappuccino		3,00
Nr. 300	Espresso		2,30
Nr. 302 / 304	Tasse Kaffee / koffeinfrei		2,70
Nr. 303 / 305	Kännchen Kaffee / koffeinfrei		5,40
Nr. 306	Milchkaffee		4,30
Nr. 308	Heiße Schokolade		2,80
Nr. 297	Tee		2,50

Hausgemachte Kuchen nach Tagesauswahl

Empfehlung des Küchenchefs

Nr. 214	Tagesessen (<i>siehe Aushang</i>)	15,50
Nr. 210	Gemüseteller mit Spätzle, Champignons und Gemüsesoße (V)	16,90
Nr. 215	Vegetarisches Gericht (<i>siehe Aushang</i>)	15,50
Nr. 257	2 panierte Schweineschnitzel mit Spätzle und Salat	18,90
Nr. 219	Cordon bleu ⁷ mit Spätzle und Salat	20,90
Nr. 240	Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat	17,90
Nr. 243	Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons, Spätzle, Salat	18,90
Nr. 414	Geschnetzelte Rinderleber mit Brägele und Salat	17,90
Nr. 416	Fleischkäse mit Spiegelei und Brägele	11,50
Nr. 212	Maultaschen mit Zwiebeln und Salat	16,90

Putengerichte aus eigener Aufzucht

Nr 717	Geflügelragout im Reisrand mit Salat	16,00
Nr. 740	Putenoberkeule in Rotwein geschmort mit Nudeln und Salat	17,00

Rehgerichte serviert mit Preiselbeerbirne

Nr. 425	Rehfleischküchle mit Kräuterspätzle, Pfifferlinge ⁶ und Salat	19,50
Nr. 247	Rehragout mit Spätzle, Pfifferlingen ⁶ und Salat	21,90
Nr. 248	Rehnüsschen mit Spätzle, Pfifferlingen ⁶ und Salat	24,50

KINDERGERICHTE

Nr. 230	Kinderteller: Ein paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Soße	8,90
Nr. 232	Kinderspätzle mit Soße	4,20
Nr. 233	Ein paniertes Schweineschnitzel	5,10

SUPPEN, VESPER UND SALATE

Alle Suppen, Salate und Vespergerichte werden mit Brot gereicht

Suppen

Nr. 196	Nudelsuppe	6,00
Nr. 201	Pfifferlingsuppe	6,90
Nr. 203	Kartoffelsuppe (Vegetarisch)	5,90
Nr. 205	Wildcremesuppe mit Pfifferlingen ⁶	6,90
Nr. 207	Gulaschsuppe	7,50
Nr. 209	Linsensuppe	5,90

Vespergerichte

Nr. 263	Portion Münsterkäse mit Butter, Kümmel und Zwiebelringen	7,50
Nr. 266	Wurstsalat ^{2,6}	8,90
Nr. 267	Elsässer Wurstsalat ^{2,6} mit Käse	9,50
Nr. 259	1 Paar Bauernwürste ^{2,6}	7,40
Nr. 618	Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele)	16,50

Salate

Nr. 251	Beilagensalat	4,50
Nr. 252	Kleiner gemischter Salatteller mit Ei	7,50
Nr. 253	Großer gemischter Salatteller mit Schinken oder Käse und Ei	13,90
Nr. 211	Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen	16,90

Haben Sie noch Lust auf ein Dessert?

Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter nach dem Tagesangebot

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.

QUALITÄTSWEINE MIT PRÄDIKAT IN DER 0,75 L FLASCHE

Weingut Lenzenberg Moritz Bühler - QbA

Nr. 125	Weißer Burgunder feinherb	16,50
Nr. 159	Weißer Burgunder trocken	16,50
Nr. 155	Rivaner feinherb	15,00
Nr. 158	Sauvignon Blanc trocken	16,50
Nr. 156	Rose feinherb	16,50
Nr. 157	Grauer Burgunder trocken	16,50
Nr. 158	Sauvignon Blanc trocken	16,50
Nr. 151	Chardonnay trocken aus dem Holzfass	28,50

Weingut Konstanzer Ihringen

Nr. 124	Silvaner trocken	16,50
---------	------------------	-------

Winzergenossenschaft Ihringen

Nr. 130	Spätburgunder Rotwein QbA halbtrocken, 1 Ltr.	24,00
---------	---	-------

Weingut Hauser-Bühler

Nr. 131	Spätburgunder Rotwein QbA trocken	19,50
---------	-----------------------------------	-------

Weingut Maienbrunnen Ihringen

Nr. 128	Spätburgunder Rotwein halbtrocken	19,50
---------	-----------------------------------	-------

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Fleisch	Metzgerei Reichenbach, Glottertal
Puten	Vogels Weidehühner, Hartheim
Gemüse	Hänslers Obst- und Gemüselädele, Waltershofen
Fisch	Forellenhof - Familie Fath, Umkirch
Spargel	Weingut Maienbrunnen, Ihringen
Eier	Sonnenhof, Hartheim Vogels Weidehühner, Hartheim
Bier	Ganter Brauerei, Freiburg
Sahne & Milch	Schwarzwaldmilch, Freiburg
Eis	Kaiserstühler Eismanufaktur, Königschaffhausen
Wein	Weingut Lenzenberg, Ihringen Winzergenossenschaft Ihringen Weingut Hauser-Bühler, Bickensohl Weingut Konstanzer, Ihringen Weingut Maienbrunnen, Ihringen



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