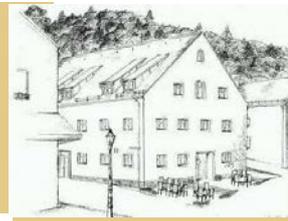


# Herzlich Willkommen



Wir, das Team vom **Gasthof zum Lehnerwirt** heißen Sie in unseren gemütlichen Räumlichkeiten herzlich Willkommen. Zutaten aus der Region, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein liegen uns sehr am Herzen.

Bei der Herstellung unserer Speisen verzichten wir weitgehend auf Zusatzstoffe und beziehen unsere Waren aus der Region.

Mit der Metzgerei Nießbeck aus Berg bei Neumarkt und der Metzgerei Hecht aus Lupburg haben wir Fleisch- und Wurstlieferanten an der Hand, denen Nachhaltigkeit und die Regionalität ebenfalls sehr wichtig sind.

Das Brauhaus Riedenburger mit den zehn Bausteinen seines Nachhaltigkeitskonzepts wurde mit dem Bioland-Siegel sowie mit dem Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert.

Das klimaneutrale Weingut Ellwanger aus Großheppach, ist nach den Richtlinien FairChoice zertifiziert und steht ebenfalls mit seinen zehn Bausteinen seines FairChoice-Konzeptes für Nachhaltigkeit. Der Jahreszeit angepasst bieten wir saisonale Gerichte.

Nach dem Motto, saisonal angebautes Obst und Gemüse schont in erster Linie unsere Umwelt, ist aber natürlich auch, frisch, voller Vitamine und wohlschmeckend.

Genießen sie den Aufenthalt bei uns, mit regionalen, bayrischen, nationalen als auch internationalen Schmankerln.

Serviert werden unsere Speisen und Getränke von unserem aufmerksamem und herzlichem Service-Personal.

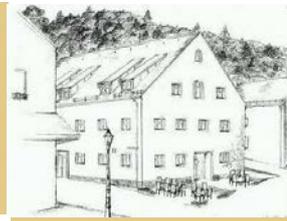
## Schön, dass Du da bist!

## Unsere Hauptlieferanten



*Gesondert bieten wir eine Karte mit detaillierter Aufstellung der verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe sowie Allergene*

# Geschichte



Mit dieser Seite möchten wir Ihnen einen kurzen Einblick in unsere geschichtliche Vergangenheit geben.

Der Gasthof befindet sich seit dem Jahre 1912 in Familienbesitz. Damals kaufte Johann Lehner das Anwesen. Er betrieb darin einen Gasthof, eine Binderei und noch dazu eine kleine Landwirtschaft. Johanns Sohn Anton übernahm den Betrieb und führte es in diesem Sinn weiter. Aus dieser Zeit in der die Bindertätigkeit ausgeübt wurde stammt auch der Hausname „Lehner-Binder“. Aber was war eigentlich ein Binder? In diesem Handwerk wurden aus Holz in mühevoller Arbeit Fässer und Zuber (Gefäß) erstellt. Als sein Sohn Erhard Lehner nach dem Tod seines Vaters den Gasthof übernahm, musste er die Binderei aufgeben, da Holzfässer mehr und mehr durch Behälter gefertigt aus Aluminium oder Kunststoff ersetzt wurden. So war der Gasthof also in den Händen von Erhard Lehner, der mit seiner Frau Maria eine Gaststätte schuf, die weit über die Grenzen der Region für Gastlichkeit und gutes Essen bekannt war.

Nach einem Großbrand im Februar 2002 und des darauffolgenden Wiederaufbaus führte die Tochter Rosmarie Braun den Gasthof „Zum Lehnerwirt“ ab 2003 bis zum Beginn der Corona-Pandemie.

Am 01.11.2021 um 22:00 Uhr schlossen sich die Türen vom „Lehnerwirt“.

Als Pächter eröffneten wir, Simone und Alexander Konrad am 05.01.2023 die Türen wieder.

Wir freuen uns sehr, Sie nun in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!!!

## Ihr Gasthof „Zum Lehnerwirt“

Inh.: Alexander Konrad  
Marktplatz 10  
92363 Breitenbrunn  
Tel: 09495/903286  
Fax:09495/90287  
info@gasthoflehner.de  
www.gasthoflehner.de



# Vorspeisen



**Hausgemachte Gulaschsuppe** 5,90 €

**Rösti mit Räucherlachs und Salatgarnitur** 9,90 €

## Salate

**Bunter Salatteller mit gebratenen  
Champignons und Putenbruststreifen** 12,90 €

**Bunter Salatteller mit Frühlingsrollen** 12,90 €

**Griechischer Bauernsalat** 12,90 €  
*mit Oliven, Schafskäse, Peperoni und Zwiebel*

## Vegetarische Gerichte

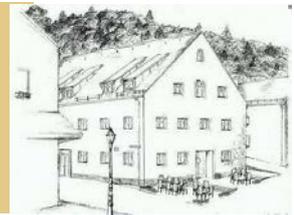
**2 Spiegeleier** 8,90 €  
*mit Bratkartoffeln und buntem Salat*

**Gnocchi-Gemüse-Pfanne (auch vegan)** 10,90 €  
*mit Käse überbacken, dazu bunter Salat*

**Gebackener Camembert** 10,90 €  
*mit Preiselbeeren und Salatbukett*

**Pasta mit Bärlauch-Pesto (auch vegan)** 10,90 €  
*mit Kirschtomaten und Parmesan verfeinert, dazu  
bunter Salat*

# Brotzeiten und kleine Gerichte



**Hausgemachte Knöchelsülze** 9,50 €  
*dazu Bratkartoffeln*

**Hausgemachte Bratensülze** 9,50 €  
*dazu Bratkartoffeln*

**Bayrischer Wurstsalat** 8,40 €  
*mit Essig, Zwiebeln und Brot*

**Schweizer Wurstsalat** 9,40 €  
*mit Essig, Zwiebeln, Käse und Brot*

**Currywurst** 9,50 €  
*mit Pommes frites*

## Süßes und Dessert

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus** 12,90 €  
**(Hauptgang)**

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus** (bis 20.00 Uhr) 5,90 €

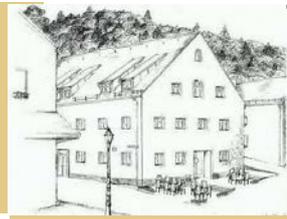
**2 Apfelküchl** (bis 20.00 Uhr) 5,90 €  
*mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße*

**Panna Cotta auf Waldbeerragout** 5,90 €

### **Dessert des Tages**

*Bitte erfragen Sie unser Dessert des Tages bei unserem freundlichen Servicepersonal*

# Hauptspeisen



<b>Hauspfandl</b> <i>Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle an Champignon-Rahm-Soße mit Schinken, Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu bunter Salat</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b> <i>mit Bratkartoffeln, hausgemachten Röstzwiebeln und Bratenjus, dazu bunter Salat</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	<b>13,70 €</b>
<b>Zigeunerschnitzel</b> <i>mit Wedges und buntem Salat</i>	<b>14,40 €</b>
<b>Putenpfandl</b> <i>Putensteak auf Grillgemüse mit Camembert überbacken, dazu Hans Girgln und bunter Salat</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Cordon bleu</b> <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	<b>14,90 €</b>

# Burger



## **Burger Lehnerwirt mit Pommes**

**15,90 €**

*Rindfleisch Patty 180g (Metzgerei Hecht)  
im Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel,  
Cheddar, Burgersoße*

## **Burger Veggi mit Pommes**

**14,50 €**

*Gemüse Patty 130g  
(Karotten, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Frühlingszwiebeln)  
im Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel,  
Cheddar, Burgersoße*

## **Burger Vegan mit Pommes (Green Mountain)**

**15,90 €**

*Veganer Patty 144g (Erbsenprotein und Kokosfett)  
im Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel,  
Ketchup*

# Fisch

## **Zanderfilet auf Tomatensoße**

**16,40 €**

*mit Gemüsenudeln*

# Alkoholfreie Getränke



Cola Mix	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,40 €
Cola	0,4 l	3,50 €
	0,2 l	2,80 €
Orangenslimo	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,40 €
Zitronenslimo	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,40 €
Saftschorlen (Johannisbeere, Apfel, Orange, Traube)	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,40 €
Tafelwasser spritzig / still	0,4 l	2,90 €
	0,2 l	2,10 €
Saft (Johannisbeere, Apfel, Orange, Traube)	0,4 l	3,50 €
	0,2 l	2,80 €
<b>Gebraute Limonade „Riedenburger Brauhaus“</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<i>Pure Holunder Ingwer</i>		
<i>Pure Rhabarber Cassis</i>		



# Warme Getränke

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Macchiato Espresso	3,00 €
Haferl Kaffee	3,00 €
Haferl Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
<i>(alle Kaffeesorten auch entkoffeiniert)</i>	
<b>Tasse Tee</b>	<b>2,50 €</b>
<i>Früchte, Schwarz, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Fenchel.</i>	
<b>Haferl Tee mit Rum 2cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Haferl Heiße Schokolade</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Haferl Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>3,80 €</b>



## Bier vom Fass

Riedenburger Hell	0,5 l	3,50 €
	0,3 l	2,70 €
	1,0 l	7,00 €
Riedenburger Radler Hell	0,5 l	3,50 €
	0,3 l	2,70 €
	1,0 l	7,00 €
Riedenburger Keller-Pils	0,4 l	3,50 €
Riedenburger Ur-Weizen	0,5 l	3,60 €

## Flaschenbiere

Riedenburger Keller-Pils	0,3 l	3,20 €
Riedenburger Weizen, leicht	0,5 l	3,60 €

## Alkoholfreie Biere

Riedenburger Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Riedenburger alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50 €
Riedenburger alkoholfreies Pils	0,3 l	3,20 €
Riedenburger Dinkel-Radler alkoholfrei	0,3 l	3,20 €

## Bierspezialitäten

Emmer-Bier unfiltriert ( <i>Urgetreidebier</i> )	0,5 l	4,20 €
Viva Bavaria Festbier unfiltriert	0,5 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Hell <i>(für den leichten Suri 4,8%)</i>	0,3 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Dark <i>(Sud 1, Starkbier 6,9%)</i>	0,3 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Sud <i>(Bavarian INDIA PALE ALE 6,5%)</i>	0,3 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Bock <i>(Weizendoppelbock 7,9%)</i>	0,3 l	4,70 €

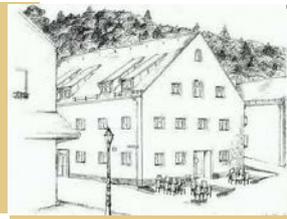
## Dunkle Biere

Winkler Bräu Kupfer Spezial	0,5 l	3,50 €
Winkler Bräu Kupfer Natur Radler	0,5 l	3,50 €
Gutmann Dunkles Weizen	0,5 l	3,60 €

## Sonstiges

Goß-Halbe	0,5 l	5,00 €
Goß-Maß	1,0 l	10,00 €

# Weinkarte



## Weißwein

Rießling QbA trocken	0,21	4,20 €
Weißweinschorle süß / sauer	0,31	4,20 €

## Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA	0,21	4,20 €
Hegel trocken	0,21	4,20 €
Rotweinschorle süß / sauer	0,31	4,20 €

## Rose

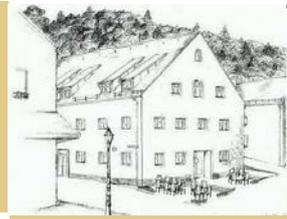
Trollinger trocken	0,21	4,20 €
--------------------	------	--------

## Aperetifs

Aperol spritz	0,31	4,80 €
Lillet	0,31	4,80 €
Hugo	0,31	4,80 €

Sekt	0,11	3,00 €
------	------	--------

# Spirituosen und Longdrinks



## Schnaps

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Gin	2 cl	2,50 €
Haselnussbrand	2 cl	2,50 €
Havana Club Rum	2 cl	2,50 €
Jack Daniels	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Kirschlikör	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Obstbrand	2 cl	2,50 €
Penninger Blutwurz	2 cl	3,50 €
Penninger Bärwurz	2 cl	2,50 €
Pfefferminzlikör	2 cl	2,00 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Williams Christbirnen-Brand	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,50 €

## Prinz Fein-Brennerei

Prinz Alte Williams-Christbirne 41%	2 cl	3,50 €
Prinz Alte Wald-Himbeere 41%	2 cl	3,50 €
Prinz Alte Marille 41%	2 cl	3,50 €
Prinz Alte Haselnuss 41%	2 cl	3,50 €
Williams Christbirnen-Brand	2 cl	2,70 €
Obst Schnaps	2 cl	2,70 €

## Longdrinks

Asbach Cola	3,00 €
Bacardi Cola, Orange	3,00 €
Jack Daniels Cola	3,00 €
Havana Cola	3,00 €
Campari Orange	3,00 €
Gin Tonic	3,00 €

### Mischgetränke:

Cola, Orangensaft, Apfelsaft,  
Bitter Lemon, Energie, Kirschsaft, Tonic