

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 aufmerksamen und herzlichen 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 Kartoffelsuppe 	4,90 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wiener	5,90 €
Leberspätzlesuppe	3,90 €

Salate

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons und Putenbruststreifen	12,90 €
Bunter Salatteller mit Frühlingsrollen 	12,90 €
Bunter Salatteller mit Knusperschnitzel	12,90 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle <i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	11,40 €
Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren und Salatbukett</i>	10,90 €
Pasta Arrabiata (scharf)/(auch vegan) <i>mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan, dazu bunter Salat</i>	10,90 €

Brotzeiten und kleine Gerichte



Hausgemachte Knöchelsülze <i>dazu Bratkartoffeln</i>	9,50 €
Hausgemachte Bratensülze <i>dazu Bratkartoffeln</i>	9,50 €
Bayrischer Wurstsalat <i>mit Essig, Zwiebeln und Brot</i>	8,40 €
Schweizer Wurstsalat <i>mit Essig, Zwiebeln, Käse und Brot</i>	9,40 €
Currywurst <i>mit Pommes frites</i>	9,50 €

Süßes und Dessert

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus (Hauptgang)	12,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus (bis 20.00 Uhr)	5,90 €
2 Apfelküchl (bis 20.00 Uhr) <i>mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</i>	5,90 €
Hausgemachtes Parfait auf Waldbeerragout	5,90 €
Affogato <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	3,20 €

Hauptspeisen



Hauspfandl <i>Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle an Champignon-Rahm-Soße mit Schinken, Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu bunter Salat</i>	14,90 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef <i>mit Hans Girgl, hausgemachten Röstzwiebeln und Bratenjus, dazu bunter Salat</i>	24,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	13,70 €
Zigeunerspieß <i>mit Wedges und buntem Salat</i>	14,90 €
Dunkelbier Gulasch (vom Rind) <i>mit hausgemachten Butterspätzle und buntem Salat</i>	16,90 €
Bauern Cordon bleu gefüllt mit rohem Schinken und Bergkäse in Knusper-Kürbiskern-Panade <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	15,40 €
Hausgemachtes Saures Lüngerl <i>mit Semmelknödel und buntem Salat</i>	10,90 €
Schupfnudelpfanne <i>mit Sauerkraut und Speck, dazu bunter Salat</i>	10,90 €

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*

Wildburger mit Pommes

15,90 €

*Hirschfleisch Patty 180g (Familie König, Geishof)
im Burger Bun mit Salat, Rotweibirnen, Camembert
und Preiselbeersoße*

Fisch

Zanderfilet auf Kräutersoße

16,40 €

mit Petersilienkartoffeln

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 €
Gebraute Limonade „Riedenburger Brauhaus“	0,33 l	3,20 €
<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>	
Tasse Tee	2,50 €
<i>Früchte, Schwarz, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Fenchel.</i>	
Haferl Tee mit Rum 2cl	4,50 €
Haferl Heiße Schokolade	3,30 €
Haferl Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €



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

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

Weinkarte



Weißwein

Rießling QbA trocken	0,2 l	4,20 €
Weißweinschorle süß / sauer	0,3 l	4,20 €

Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA	0,2 l	4,20 €
Hegel trocken	0,2 l	4,20 €
Rotweinschorle süß / sauer	0,3 l	4,20 €

Rose

Trollinger trocken	0,2 l	4,20 €
--------------------	-------	--------

Aperetifs

Aperol spritz	0,3 l	4,80 €
Lillet	0,3 l	4,80 €
Hugo	0,3 l	4,80 €

Sekt	0,1 l	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