

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 €

Leberspätzlesuppe 5,40 €

Salate

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

Bunter Salatteller mit Frühlingsrollen  11,50 €

Bunter Salatteller mit paniertem Schnitzel 11,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle 10,50 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat

Gebackener Camembert 9,90 €
mit Preiselbeeren und Salatbukett

Pasta Arrabiata (scharf)/(auch vegan) 9,90 €
*mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und
Parmesan, dazu bunter Salat*

Allgäuer Schupfnudelpfanne 10,50 €
mit Gemüse und Käse überbacken, dazu bunter Salat

Brotzeiten und kleine Gerichte



Hausgemachte Knöchelsülze 8,50 €
dazu Bratkartoffeln

Hausgemachte Bratensülze 8,50 €
dazu Bratkartoffeln

Bayrischer Wurstsalat 7,50 €
mit Essig, Zwiebeln und Brot

Schweizer Wurstsalat 8,50 €
mit Essig, Zwiebeln, Käse und Brot

Currywurst 8,50 €
mit Pommes frites

Süßes und Dessert

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus (Hauptgang) 11,50 €

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus (bis 20.00 Uhr) 5,90 €

2 Apfelküchl (bis 20.00 Uhr) 5,50 €
mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße

Hausgemachtes Eierlikörparfait auf Waldbeerragout 5,50 €

Affogato 3,40 €
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Hauptspeisen



Hauspfandl <i>Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle an Champignon-Rahm-Soße mit Schinken, Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu bunter Salat</i>	14,40 €
Holzfäller Schnitzel <i>Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebeln und Champignons an Bratenjus, dazu Pommes und bunter Salat</i>	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	12,70 €
Zigeunerspieß <i>mit Wedges und buntem Salat</i>	13,90 €
Dunkelbier Gulasch (vom Rind) <i>mit Hans Girgl und buntem Salat</i>	17,90 €
Jägerschnitzel mit Käse überbacken <i>dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Salat</i>	13,90 €
Hausgemachtes Saures Lüngerl <i>mit Semmelknödel und buntem Salat</i>	9,90 €
Schupfnudelpfanne <i>mit Sauerkraut und Speck, dazu bunter Salat</i>	10,50 €

Burger



Burger Lehnerwirt mit Pommes

14,90 €

*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)

14,90 €

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

Wildburger mit Pommes

14,90 €

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

Fisch

Zanderfilet auf Kräutersosse

15,90 €

mit Petersilienkartoffeln

Pasta Tonno

11,90 €

mit Tomaten-Thunfisch-Soße und buntem Salat

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 €
Orangenlimo	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,40 €
Zitronenlimo	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	2,80 €
	0,2 l	2,10 €
Saft (Johannisbeere, Apfel, Orange, Traube)	0,4 l	4,20 €
	0,2 l	3,20 €

Gebraute Limonade „Riedenburger Brauhaus“ 0,33 l 3,20 €

Pure Holunder Ingwer

Pure Bitter Orange

Pure Rhabarber Cassis

Pure Kirsche Aronia



Warme Getränke


J.J. DARBOVEN

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Macchiato Espresso	3,00 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Haferl Milchkaffee	3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,70 €

(alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert)

Tasse Tee



2,80 €

Bio Rooibos, Bio Früchte, Bio Darjeeling,

Bio Jasmin Grüntee

Kräutergarten, Pfefferminze, Kamillenblüten

Haferl Tee mit Rum 2cl	4,80 €
Haferl Heiße Schokolade	3,50 €
Haferl Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €



Bier vom Fass

Riedenburger Ur-Helles	0,5 l	3,50 €
	0,3 l	2,70 €
	1,0 l	7,00 €
Riedenburger Radler Ur-Helles	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 €
Riedenburger Emmer alkoholfrei im Steinkrug	0,5 l	4,20 €

Bierspezialitäten

Emmer-Bier unfiltriert (Urgetreidebier) (im Steinkrug)	0,5 l	4,20 €
Viva Bavaria Festbier unfiltriert	0,5 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Hell (für den leichten Suri 4,8%)	0,3 l	4,20 €
Riedenburger Dolden Sud (Bavarian INDIA PALE ALE 6,5%)	0,3 l	4,20 €

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 €



Weißwein

Riesling QbA trocken

Rassig, markant, herb

0,2 l 4,20 €

Weißweinschorle süß / sauer

mit Riesling

0,3 l 4,20 €

Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA

Fruchtig, lebhaft, samtig, nachhaltig

0,2 l 4,20 €

Hegel trocken

würziges Fruchtbukett, samtig, kräftig herb

0,2 l 4,20 €

Rotweinschorle süß / sauer

0,3 l 4,20 €

Rose

Trollinger trocken

Duft nach reifen Kirschen, im Geschmack erfrischend, fruchtig

0,2 l 4,20 €

Aperetifs

Aperol spritz

0,3 l 4,80 €

Lillet mit Schweppes Wild Berry

0,3 l 4,80 €

Hugo

0,3 l 4,80 €

Sekt

0,1 l 3,00 €