



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT LEMBERGBLICK IN LUDWIGSBURG-POPPENWEILER

Das Vereinsrestaurant Lembergblick des Sportvereins 1919 Poppenweiler e.V. eröffnete neu am 04. April 2023 unter der Leitung von Familie Pudic im neuen modernen Ambiente. Unser Restaurant bietet vielfältige Gerichte aus der schwäbischen und internationalen Küche. Es erwarten Sie täglich frische Speisen und mit Liebe und Leidenschaft zubereitete Kreationen. Ob ein Dinner zu zweit, mit Familie oder Freunden, große Feierlichkeiten oder ein gemütliches Fest – das Team des Lembergblicks freut sich, ein Teil Ihres unvergesslichen Tages zu sein!

FRISCH. NACHHALTIG. REGIONAL.

*„MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN“*

WINSTON CHURCHILL

APERITIF & DIGESTIV

SCHLOSS AFFALTRACH SEKT CHARDONNAY	0,75 l	27,00
SCHLOSS AFFALTRACH SEKT TROCKEN	0,75 l	23,00
HUGO Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser / Limette / Minze		6,90
APEROL SPRITZ Prosecco / Aperol / Mineralwasser / Orange		6,90
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc / Tonic Wild Berry / Verschiedene Beeren		6,50
GIN TONIC		7,50
JACK DANIELS COLA Jack Daniels Whiskey / Coca-Cola		5,20
RAMAZZOTI	4 cl	3,10
AVERNA	4 cl	3,10
MARTINI	4 cl	3,50

SUPPEN

HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE mit Basilikum / Sahne (c,k,2)	5,20
FLÄDLESUPPE Flädle / Schnittlauch (d,a,k)	5,20

VORSPEISEN

TOMATE I BURATTA mit Frischem Basilikum / Olivenöl / Acceto Balsamico / Baguette (1,k)	10,20
RINDERCARPACCIO mit Rucola / Cherrytomaten / Hartkäse	11,20

VESPER

WURSTSALAT SCHWEIZERISCH Schinkenwurst / Käse / Zwiebeln / Bauernbrot (k,2,4)	11,50
VORSPEISENPLATTE Parmaschinken / Kulen / Hartkäse / Eingelegte Oliven / Olivenöl / Selbstgemachtes Fladenbrot (k,2,4,1)	14,50

SALATKREATIONEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT (m,d,e)	5,20
MEDITERRAN Gemischter Salat / Schafskäse / Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Hausgemachtes Dressing (a,d,i,k,2)	14,20
PUTENBRUST Gemischter Salat / Gebratene Putenbruststreifen / Hausgemachtes Dressing (d,e,k,i,2,4,5)	15,20
PANIERTES PUTENSCHNITZEL Gemischter Salat / Paniertes Putenschnitzel / Hausgemachtes Dressing (a, d,e,k,i,2,4,5)	15,50
THUNFISCH Gemischter Salat / Thunfisch / Zwiebelringe / Oliven / Hausgemachtes Dressing (n, a, d,e,k,i,2,5)	14,20
GARNELEN Gemischter Salat / Black Tiger Garnelen / Knoblauch / Hausgemachtes Dressing (g,a,d,e,i,k,2,4,5)	16,20

FISCH

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN Spaghetti / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan (g,a,k,2,4)	16,80
NORWEGISCHES LACHSSTEAK Ofenkartoffel / Kräuterdip / Grillgemüse (,a,k,2,4)	22,50

FLEISCHGERICHTE

<p>SCHWABEN TELLER Halber Rostbraten / Maultasche / Käsespätzle / Zwiebelschmelze / Bratensauce (k,2,4,a,d)</p>	<p>22,20</p>
<p>GESCHMELZTE MAULTASCHEN HAUSGEMACHT mit hausgemachtem Kartoffelsalat / Zwiebelschmelze / Bratensauce / Salatgarnitur (k,2,4,a,d,e,i)</p>	<p>13,50</p>
<p>SCHWEINESCHNITZEL PANIERT Beilagensalat / Zitrone (d,e,i,k,2,4,5,a) Beilagen nach Wahl: Pommes Frites / Spätzle / Bratkartoffeln</p>	<p>14,90</p>
<p>PUTENSCHNITZEL Beilagensalat / Zitrone (d,e,i,k,2,4,5,a) Beilagen nach Wahl: Pommes Frites / Spätzle / Bratkartoffeln</p>	<p>15,90</p>
<p>CORDON BLEU VOM KALB Wacholder-Schinken / Raclettekäse / Preiselbeeren / Zitrone / Pommes Frites (d,e,i,k,2,4,5,a)</p>	<p>23,80</p>
<p>ZWIEBELROSTBRATEN Spätzle / Zwiebelschmelze / Bratensauce (a,k,1,2,4)</p>	<p>25,50</p>
<p>RUMPSTEAK Kräuterbutter / Pommes / Salat</p>	<p>26,50</p>
<p>RUMPSTEAK LEMBERG Speckbohnen / Kartoffelgratin / Salat / Jus</p>	<p>29,20</p>
<p>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET Champignon-Rahmsauce / Spätzle / Kräuter / Beilagensalat (a,k,1,2,4)</p>	<p>22,80</p>
<p>THAI-CURRY PUTENBRUST Rote Thai-Currypaste / Putenbrust / Kokosmilch / Mango / Jasminreis (1,2)</p>	<p>16,50</p>
<p>CEVAPCICI Ajvar / Schmand / Rote Zwiebeln (k,2,4) Beilagen nach Wahl: Djuvec Reis / Pommes Frites / Hausgemachtes Fladenbrot</p>	<p>15,20</p>

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE Bergkäse / Emmentaler / Zwiebelschmelze / Frischer Schnittlauch / Beilagensalat (k,d,e,i,a)	13,50
KICHERERBSEN BÄLLCHEN Falafel / Gemischte Blattsalate / Hausgemachtes Dressing	14,80
ROTE BETE BÄLLCHEN Couscous mit Gemüse / Joghurt-Minz Dip / Brot	14,80
FRITO MISTO Gemüse im Backteig / Aioli Dip / Brot	13,20
THAI-CURRY Rote Thai-Currypaste / Kokosmilch / Mango / Jasminreis (1,2)	14,90

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES (k,2,)	10,80
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (k,2,4)	7,50
SPÄTZLE MIT SAUCE (k,a)	6,20
POMMES FRITES MIT KETCHUP & MAYO (k,2,4)	5,80

DESSERT

AFFOGATO Espresso / Vanilleeis (c,2,4,6,8)	5,20
EISKUGEL Bourbon Vanille / Schokolade / Erdbeer / Walnuss (i,m)	1,90
HIMBEER SORBET	2,50
APFELSTRUDEL Vanilleeis / Vanillesauce / Sahne (k,2,4)	8,50
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Vanilleeis / Beeren	8,50
PISTAZIENTARTUFO MIT PISTAZIENKERN	8,50

SÄFTE (VAIHINGER)	200ml	400ml
APFELSAFT	3,10	4,10
APFELSAFT-SCHORLE	3,10	4,10
ORANGENSAFT	3,10	4,10
ORANGENSAFT-SCHORLE	3,10	4,10
JOHANNISBEERNEKTAR	3,10	4,10
JOHANNISBEER-SCHORLE	3,10	4,10
MARACUJASAFT	3,10	4,10
MARACUJA-SCHORLE	3,10	4,10
LIMONADEN	200ml	400ml
COCA-COLA <small>(1, 5, 8)</small>	2,90	3,90
FANTA <small>(1, 2, 3)</small>	2,90	3,90
SPEZI <small>(1, 2, 3, 5, 8)</small>	2,90	3,90
BITTER-LEMON <small>(9)</small>	2,90	3,90
COCA-COLA LIGHT (FLASCHE – 330ML) <small>(1, 5, 8)</small>	3,50	
COCA-COLA ZERO (FLASCHE – 330ML) <small>(1, 5, 8)</small>	3,50	
TONIC-WATER (FLASCHE – 200ML) <small>(1, 6)</small>	3,10	
ORANGINA (FLASCHE – 250ML) <small>(1, 5, 6, 8)</small>	3,90	

GENUSS-LIMO ZITRONE (330ML)	3,50
GENUSS-LIMO JOHANN.-HOLUNDER (330ML)	3,50
GENUSS-LIMO MANGO-MARACUJA-ORANGE (330ML)	3,50
GENUSS-EISTEE PFIRSICH (330ML)	3,50
GENUSS-EISTEE ZITRONE (330ML)	3,50

WASSER (TEINACHER)

GOURMET MEDIUM (500ML)	3,90
GOURMET NATURELL (500ML)	3,90
GOURMET MEDIUM (250ML)	2,90

KAFFEE (SEEBERGER)

ESPRESSO (8)	2,40
ESPRESSO MACCHIATO (C, 8)	2,60
DOPPELTER ESPRESSO (8)	3,20
KAFFEE (8)	2,80
LATTE MACCHIATO (C, 8)	3,50
CAPPUCCINO (C, 8)	3,50
MILCHKAFFEE (C, 8)	3,70
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE (C, 8)	2,50

TEE (SAMOVA)

Alle Teesorten 3,00

ENGLISH BREAKFAST SPACE (BIO-SCHWARZTEE)

LOW RIDER SPACE (BIO-GRÜNTEE CHINA)

MASTER MINT SPACE (BIO-PFEFFERMINZE)

SMOOTH OPERATOR SPACE (BIO-KAMILLENBLÜTEN)

MAYBE BABY SPACE (BIO-FRÜCHTETEE)

ORANGEN SAFARI SPACE (BIO-ROOIBOS/VANILLE/ORANGE)

BRÄNDE & LIKÖRE

SLJIVOVICA 2 cl 2,70

WILLIAMS CHRISTBIRNE 2 cl 3,50

PRINZ ALTE HASELNUSS 2 cl 4,10

BAILEYS 4 cl 3,10

KENNZEICHNUNG ALLERGENE

ENTSPRECHEND §9 DER ZUSATZSTOFFZULASSUNGSVERORDNUNG (ZZuIV)

K	GLUTENHALTIGE GETREIDE NAMENTLICH: WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER UND ERZEUGNISSE DARAUS
A	EIER UND ERZEUGNISSE DARAUS
I	ERDNÜSSE UND ERZEUGNISSE DARAUS
C	MILCH UND ERZEUGNISSE DARAUS
D	SELLERIE UND ERZEUGNISSE DARAUS
E	SESAM UND ERZEUGNISSE DARAUS
J	LUPINEN UND ERZEUGNISSE DARAUS
N	KREBSTIERE UND ERZEUGNISSE DARAUS
N	FISCHE UND ERZEUGNISSE DARAUS
H	SOJA UND ERZEUGNISSE DARAUS
M	SCHALENFRÜCHTE NAMENTLICH: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA-NÜSSE UND ERZEUGNISSE DARAUS
I	SENF UND ERZEUGNISSE DARAUS
F	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE MIT MEHR ALS 10 mg AUF 7 kg ODER 10 mg AUF 7 Liter
G	WEICHTIERE UND ERZEUGNISSE DARAUS

FARB- & ZUSATZSTOFFE

1	MIT FARBSTOFFEN
2	MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
3	MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
4	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5	MIT SÄUERUNGSMITTELN
6	MIT SÜßUNGSMITTELN
6a	ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
7	MIT PHOSPHAT
8	KOFFEINHALTIG
9	CHININHALTIG
10	GESCHWÄRZT
11	SULFATE
12	AROMASTOFFE

IHRE FEIERLICHKEITEN IM LEMBERGBLICK

*„ES SIND NICHT DIE JAHRE DEINES LEBENS, DIE ZÄHLEN.
WAS ZÄHLT, IST DAS LEBEN INNERHALB DIESER JAHRE.“*

Abraham Lincoln

Hochzeiten, Geburtstage, Heiratsantrag, Candle-Light-Dinner, Taufen,
Sportereignisse und Firmenfeste – mit besonderen Menschen –
für jeden Anlass, in entspannter Atmosphäre, bleiben keine Wünsche offen.

Das Lembergblick bietet in stilvollem Ambiente, bei größeren Feiern,
Platz für ca. 75 Gäste im Hauptraum und für kleinere Gesellschaften
für bis zu 25 Gäste im Nebenraum.

Das Lembergblick kümmert sich um die passende Deko, individuelle Tisch-
gestaltung und ein nach Ihren Wünschen zusammengestelltes Menü.

Sprechen Sie uns direkt bei Ihrem Besuch an, oder kontaktieren Sie uns per
Telefon oder E-Mail und wir erstellen Ihnen ein Menü
passend zu Ihren ganz individuellen Wünschen.

Festnetz: 07144 15118

Mobil: 0176 72897341

E-Mail: info@lembereblick-restaurant.de





Schönbuch

BRAUMANUFAKTUR

BRAUSPEZIALITÄTEN - FRISCH GEZAPFT VOM FASS



UR-EDEL (untergärig)

0,3 l 3,60 Euro
0,5 l 4,60 Euro

Angenehm weiches, vollmundiges Bier von goldgelber Farbe mit würzig-malzaromatischer Note und samtigem Abtrunk



PILS (untergärig)

0,3 l 3,60 Euro

Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart. Fein abgestimmtes Hopfenaroma verbindet sich mit Malz aus bester lokaler Braugerste zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter.



RADLER

0,3 l 3,60 Euro
0,5 l 4,60 Euro

Aus SCHÖNBUCH Ur-Edel (untergärig) mit Zitronenlimonade aufgegossen
oder aus SCHÖNBUCH Naturtrüb (untergärig) mit Zitronenlimonade aufgegossen



HEFEWEIZEN HELL (obergärig)

0,3 l 3,60 Euro
0,5 l 4,60 Euro

Spritzig-frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-bananenartigen Anklängen.

BRAUSPEZIALITÄTEN - FRISCH AUS DER FLASCHE



JÄGER SPEZIAL (untergärig)

0,5 l 4,60 Euro

Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.



KRISTALLWEIZEN (obergärig)

0,5 l 4,60 Euro

Kristallklarer, spritziger Biergenuss mit bananig-zitrusartiger Fruchtnote sowie an Kräuter erinnernde Aromen.



HEFEWEIZEN DUNKEL (obergärig)

0,5 l 4,60 Euro

Frisch-aromatisch im Antrunk entfaltet dieses herrlich glänzende, dunkelbraune Hefeweizen ein vollmundig-kerniges Aroma mit angenehmer Perlage. Im Geschmack leichte Röstmalzanklänge.



HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (obergärig)

0,5 l 4,60 Euro

Prickelnd-frisches, entalkoholisertes Hefeweizen, isotonisch.



HELLES ALKOHOLFREI (untergärig)

0,33 l 3,60 Euro

Feinwürziges, entalkoholisertes Vollbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.



LB
Lemberglick
Restaurant



Unsere Weine sind vom Collegium Württemberg,
den beiden Keltereien Rotenberg & Uhlbach, Stuttgart

257 Rotwein-Cuvée

Duftet und schmeckt nach Brombeere, Bitterschokolade, Pfeffer, Sauerkirschen und Gewürzen. Pfeffriger und säurebetonter Spätburgunder trifft runden und milden Merlot.

0,2l € 5,20 0,75l € 24,00

325 Weißwein-Cuvée

Ein zartes Hellgelb im Glas gepaart mit Aromen von Apfel, Melone, Quitte, Mandel und etwas gelben Früchten. Mineralisch und frisch und trotzdem cremig und zugänglich

0,2l € 5,20 0,75l € 24,00

406 Rosé trocken

Fruchtige, vollmundige Aromen von Erdbeer, Kirsche und Karamell. Eine feine Tanninstruktur unterstreicht den Charakter mit seinen beiden Rebsorten Merlot und Saint Laurent.

0,2l € 5,20 0,75l € 24,00

Trollinger mit Lemberger

In der Nase und am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit kräftigen, leicht herben Beerenaromen, sowie einer fruchtig-süßen ausgewogenen Gesamtstruktur.

0,2l € 4,90

Schlossberg Riesling

Feinwürzige Aromen von Apfel, Pfirsich und frischen Himbeeren. Vielschichtiger Riesling, der die Balance hält zwischen fruchtiger Präsenz und mineralischer Würze.

0,2l € 4,90

Schloss Trollinger Weißherbst

Aromen von Mandeln, etwas Pfeffer, Himbeeren und Kirsche. Dieser Wein hat einen leichteren Charakter, ist fein mineralisch und angenehm fruchtig.

0,2l € 4,90

Grauburgunder trocken

Reife Früchte wie Ananas, Apfel, Quitte dominieren und werden ergänzt durch Aromen von Mandel, Honig und Karamell. Ein cremiger, würziger und komplexer Wein.

0,2l € 4,90

Weinschorle (alle Sorten)

0,25l € 3,50

Ronchedone Vino Rosso, Cai de Frati

Ausnahmewein vom Gardasee aus den Rebsorten Marzemino, Sangiovese und Cabernet. Opulente Beerenfrucht, feine Gewürz- und Röstaromen mit eleganter Säurestruktur.

0,2l € 8,20 0,75l € 38,00

Lugana DOC Gocce D'O, Bulgarini

Herrlich aromatisch und saftig. Mit einem Hauch von Pfirsich, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Die typische Mandelnote und kräuterige Würze runden das Geschmackserlebnis ab.

0,2l € 6,80 0,75l € 27,00