

Klassiker aus der Heimatküche

Frisch aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch 4,00 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche
mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch 4,40 €

Allerlei Grünzeug

Kleiner, gemischter Salat 4,50 €

Großer, gemischter Salat 8,00 €

mit **gebackenen Champignons** 11,00 €

mit **gebratenen Maultaschenstreifen und Champignons** 11,80 €

mit **pikanten Rostbratenfetzen** 13,00 €

**Zu jedem Salat reichen wir offenfrisches Baguette,
außer beim kleinen gemischten Salat.**

Gaumenschmaus für Genießer

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebeln geschmelzt,
Schnittlauch dazu einen kleinen gemischten Salat 10,80 €

Blum`s Butterschnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes Frites 12,00 €

Putensteak mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln, Sour Cream 14,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Rotweinjus
mit Spätzle 19,00 €

Entrecôte (300 g) vom Angus Rind mit Kräuterbutter,
Pimientos de Padron, Ofenkartoffel und Sour Cream 23,00 €

Ohne Kohlenhydrate, Lactose und Gluten

Rumpsteak vom Grill mit grobem Pfeffer,
Pimientos de Padron dazu einen gemischten Blattsalat 20,00 €

Alles außer Fleisch

Gebackene Ofenkartoffel

mit Kräuter-Sauerrahm und Blattsalaten

9,80 €

dazu Rauchlachs

12,50 €

Gegrillter Halloumi

mit Dip, Blattsalaten und Baguette

10,80 €

(Halloumi ist ein halbfester Käse und gilt als Spezialität einiger Mittelmeerländer, ähnelt Mozzarella ist aber fester und würziger)

Sylter Bratnudeln mit Curry, Marktgemüse

Parmesan und Grissinibrösel

10,80 €

dazu Würfel vom Buntbarsch

14,50 €

Vegetarischer Burger

Käsesteak, Tomate, Zwiebel, Gurke, Eissalat,
Signature Sauce und Pommes Frites

11,80 €

Aus der Vesperküche

Schweizer Wurstsalat

Fein geschnittene Schinkenwurst, Emmentaler Käse, Gewürzgurke,
Rote Zwiebeln und Bauernbrot

8,80 €

Schwäbischer Wurstsalat

Fein geschnittene Schinken- und Schwarzwurst, Gewürzgurke,
Rote Zwiebeln und Bauernbrot

8,80 €

Hausgemachte Bratensülze mit Radieschen Vinaigrette,
Blattsalaten und Bratkartoffeln

10,80 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Bauernbrot

15,30 €

Für junge Genießer

Hausgemachte Spätzle mit Sauce	3,00 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,00 €
Eine hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	4,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	5,50 €
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit hausgemachten Spätzle	5,80 €
Etwas Süßes zum Schluss	
Riesenkugel vom Mövenpick Eis	2,80 €
Gemischtes Eis	5,20 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,00 €
Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	6,20 €
Schokoküchle mit flüssigem Kern , Früchten und Walnusseis	6,80 €
Tarte vom heimischen Apfel mit Vanillesauce und Eis	6,80 €

Wo die Region auf der Zunge zergeht

Wir wollen das Beste der Region auf den Tisch bringen und laden Sie dazu ein, die feine Küche von Küchenchef und Inhaber Andreas Blum, kennenzulernen .

Wie schon immer setzt er auf regionale Zutaten, beste traditionelle Rezepte zeitgemäß interpretiert.

Unsere regionalen Produkte beziehen wir von folgenden Lieferanten:

Unser Fleisch von **Metzgerei Röckle, Köngen,**

Blattsalate und Gemüse kommt im Sommer von **Landwirtschaftsbetrieb Schäfer, Köngen,**

Kartoffeln und Gemüse von Landwirt **Matthias Weinmann, Fildern,**
die Eier von **Hofladen Eberhardt, Deizisau** und unser
Wild von hiesigen Jägern.

Unser Brot und Kuchen beziehen wir von der **Bäckerei Conzelmann, Esslingen.**

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt in unserer Gaststätte.

Ihr Andreas Blum und Team