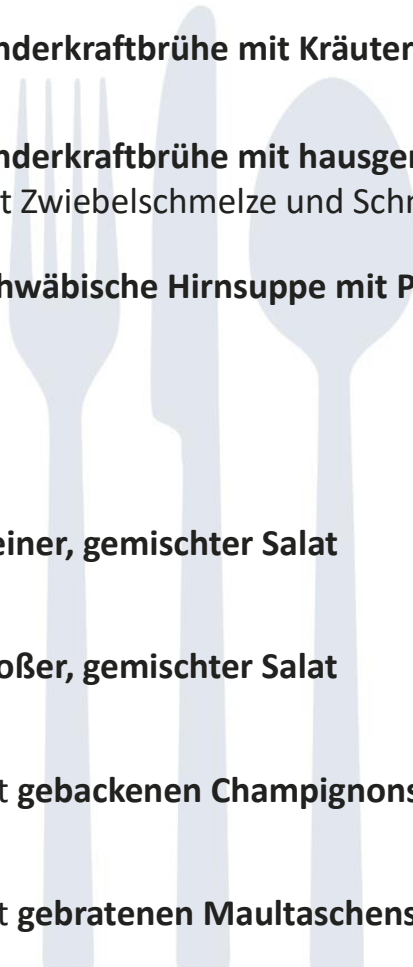


Klassiker aus der Heimatküche

Suppen



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch	4,60 €
Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeissele und Schnittlauch	6,20 €

Salate

Kleiner, gemischter Salat	5,20 €
Großer, gemischter Salat	9,10 €
mit gebackenen Champignons	12,10 €
mit gebratenen Maultaschenstreifen und Champignons	12,90 €
mit in Kräuterbutter gebratenen Putenbruststreifen	13,60 €

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

Heimatküche

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

11,50 €

Blum`s Butterschnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes Frites

12,80 €

Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Kroketten

14,80 €

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle

17,80 €

Im Lemberger geschmorter Ochschwanz
mit hausgemachten Spätzle

19,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Rotweinjus
mit Bratkartoffeln

20,50 €

Ohne Kohlenhydrate, Lactose und Gluten

Rumpsteak vom Grill mit grobem Pfeffer,
Grillgemüse, dazu einen gemischten Blattsalat

21,50 €

Wasen Schmankerl

Käserahmspätzle mit Frühlingslauch

und gebackenen Champignons dazu Blattsalat

13,20 €

Kräuter-Brathendlbrust auf Rotweinjus

mit Kartoffel-Radiesle-Salat

14,80 €

Saftige Schweinshaxe knusprig gebraten auf einem Dunkelbiersößle

mit Kartoffelknödel und Spitzkrautsalat

15,20 €

Haxenpfännle

Scheiben von der Schweinshaxe auf einem Dunkelbiersößle mit Käsespätzle und gebackenen Champignons

16,20 €

Gesottenes Rindfleisch auf Meerrettichrahm

mit Rote Bete Emulsion und Fleur de Sel Kartoffeln

17,80 €

Etwas Süßes zum Schluss

Crème brûlée von der gebrannten Mandel mit Cassis-Sorbet und frischen Früchten

8,00 €

Vegetarisch

Zweierlei von der Kartoffel

Gebackene Belanakartoffel gefüllt mit Süßkartoffelstampf auf Grillgemüse und Sauerrahm

13,00 €

Raclettepfännle mit gepickeltem Gemüse
und Fleur de Sel Kartoffeln

13,50 €

Vegan

Falafel auf Eisbergsalat mit tomatisiertem Gemüse und Hummus Dip

13,20 €

Aus der Vesperküche

Schweizer Wurstsalat

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

9,00 €

Schwäbischer Wurstsalat

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

9,00 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Bauernbrot

17,80 €

Für junge Genießer

Hausgemachte Spätzle mit Sauce	3,70 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,70 €
Eine hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	5,20 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	5,80 €
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit hausgemachten Spätzle	6,20 €

Etwas Süßes zum Schluss

Riesenkugel vom Mövenpick Eis	3,20 €
Gemischtes Eis	5,60 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,80 €
Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	7,30 €
Schokoküchle mit flüssigem Kern , Früchten und Walnusseis	7,60 €
Tarte vom heimischen Apfel mit Vanillesauce und Eis	7,80 €
Crème brûlée von der gebrannten Mandel mit Cassis-Sorbet und frischen Früchten	8,00 €

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