

# Wo die Region auf der Zunge zergeht

Wir dürfen Sie recht herzlich begrüßen in  
Blums Goldenem Fässle.

Meine Verbundenheit zur Region und zur schwäbischen Küche inspiriert mich traditionelle Rezepte zeitgemäß zu interpretieren. Bei der Auswahl meiner Produkte und meiner Lieferanten verfolge ich seit Jahren den Nachhaltigkeitskriterien von kurzen Wegen, saisonalen und regionalen Produkten. Zu meinen Lieferanten pflege ich einen engen und sehr freundschaftlichen Kontakt.

Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderem von:

Metzgerei Röckle, Köngen - Fleisch und Wurstwaren  
Waldhofladen Merz, Esslingen - Eier  
Matthias Weinmann, Sielmüngen Filderstadt -  
Gemüse und Kartoffeln  
Bäckerei Conzelmann, Esslingen - Backwaren und Kuchen  
Wild von hiesigen Jägern

Lassen Sie sich verwöhnen von der kulinarischen Vielfalt unserer Speisekarte mit Spezialitäten aus unserem Ländle.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Andreas Blum

# Alles für den Anfang

## Der Salat

Kartoffelsalat / Blattsalate / Radiesle / Vinaigrette /  
Karottendressing 6,50

## Das Versucherle

Maultasche / Zwiebelschmelze / Rotweinjus /  
Kartoffelsalat / Schnittlauch 8,20

## Die Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Schnittlauch 6,20

## Die Maultaschensuppe

Rinderkraftbrühe / Maultasche / Zwiebelschmelze /  
Schnittlauch 7,10

## Die schwäbische Hirnsuppe

Pfeissele / Schnittlauch 8,10

# Das Überraschungsmenü

Andreas Blum kreiert Ihnen verschiedene Gaumenfreuden  
nach seinem Gusto (bitte mindestens einen Tag vorbestellen).  
Ab zwei Personen.

3-Gänge Menü	35,00
4-Gänge Menü	45,00
5-Gänge Menü	55,00

# Meine Klassiker schwäbisch und traditionell

<b>Die Maultasche</b> Rinderkraftbrühe / Zwiebelschmelze / Schnittlauch / Kartoffelsalat / Blattsalat	15,90
<b>Das Blums Butterschnitzel</b> Jungschweinerücken / Pommes Frites	18,30
<b>Der Zwiebelrostbraten</b> Rinderrücken / Zwiebeln / Rotweinjus / Bratkartoffeln	27,80
<b>Das Rinderhüftsteak</b> Ohne Kohlenhydrate, Lactose und Gluten Grober Pfeffer / Pimientos de Padron / Blattsalat	22,20
<b>Das Kartoffel Erbsen Risotto - vegetarisch -</b> Mit Parmesan, geschmorte Kirschtomaten, gebackenes Landei	17,80

Wir setzen den Schwerpunkt auf unsere saisonalen  
und tagesfrischen Empfehlungen  
auf unserer Tafel im Restaurant.

Für Beilagenänderungen berechnen wir zusätzlich 2,50 Euro

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gültigen MwSt.

## Für junge Genießer

Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
Eine hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat	7,50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,50
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Spätzle	9,80

## Etwas Süßes zum Schluss

Die Kugel selbstgemachtes Eis Lassen Sie sich von unserem Service inspirieren	3,50
Die heiße Liebe Vanilleeis / Himbeeren / Bauernrahm / Crunch	8,50
Das Apfelküchle Vanilleeis / Früchte / Zimtzucker / Vanillesauce	8,80
Der Zwetschgentopfenknödel Süße Schmelze / Zimteis / Früchte / Bauernrahm	9,00
Das Schokoküchle Passionsfrucht Sorbet / Früchte / Bauernrahm	9,20

## Blums Zuhause

Maultaschen zum Mitnehmen, pro Stück	2,00
--------------------------------------	------