

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 6,90

Das Versucherle

Maultasche / Zwiebelschmelze / Rotweinjus /
Kartoffelsalat / Schnittlauch 8,80

Die Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Schnittlauch 6,60

Die Maultaschensuppe

Rinderkraftbrühe / Maultasche / Zwiebelschmelze /
Schnittlauch 7,50

Die schwäbische Hirnsuppe

Pfeissele / Schnittlauch 8,50

Das Überraschungsmenü

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

3-Gänge Menü	37,00
4-Gänge Menü	47,00
5-Gänge Menü	57,00

Meine Klassiker schwäbisch und traditionell

Die Maultasche

Rinderkraftbrühe / Zwiebelschmelze /
Schnittlauch / Kartoffelsalat / Blattsalat 15,90

Das Blums Butterschnitzel

Jungschweinerücken / Pankokruste / Pommes Frites 18,30

Der Zwiebelrostbraten

Rinderrücken / Zwiebeln / Rotweinjus /
Bratkartoffeln 28,80

Das Rinderhüftsteak

Ohne Kohlenhydrate, Lactose und Gluten
Grober Pfeffer / Pimientos de Padron / Blattsalat 22,20

Das Kartoffel-Pilz-Gröstl - vegetarisch

Kräuterseitlinge / rote Zwiebeln / Frühlingslauch /
Bergkäse / Sauerrahm / Landspiegelei / marinierte Radiesle
18,00

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

Für Beilagenänderungen berechnen wir zusätzlich 2,50 Euro

Für junge Genießer

Spätzle mit Rahmsauce	5,90
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,90
Eine hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat	7,90
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,90
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Spätzle	9,30

Etwas Süßes zum Schluss

Die Kugel selbstgemachtes Eis Lassen Sie sich von unserem Service inspirieren	3,70
Die heiße Liebe Vanilleeis / Himbeeren / Bauernrahm / Crunch	9,00
Das Apfelküchle Vanilleeis / Früchte / Zimtzucker / Vanillesauce	9,30
Der Zwetschgentopfenknödel Süße Schmelze / Zimteis / Früchte / Bauernrahm	9,30
Das Schokoküchle Passionsfruchtsorbet / Früchte / Sahne	9,50

Blums Zuhause

Maultaschen zum Mitnehmen, pro Stück	2,20
--------------------------------------	------