BLOCHUMS

Speisemeisterei

Geschichte

1846	Brauereibesitzer Lohbrunner Xaverius beginnt den Betrieb
1888	Paul Baur (vormals Posthalter) betreibt „zur Neuen Post“
1901-1911	Bau des jetzigen Hauses
1911-1953	Erwerb durch Familie Staudacher
1983	Erwerb durch Familie Widenmayer / Rettenberg Griechisches Lokal „Poseidon“, kurz „Rabennest“ und Pub ab 1994 Café Bistro „City“
2015	Erwerb durch Familie Blochum mit dem Namen „Speisemeisterei“

Speisemeisterei

Dieser Name ist historisch begründet, denn als Speisemeisterei wurden früher *Verpflegungshäuser in der Nähe von Poststationen* bezeichnet, in denen sich die Reiter nach den anstrengenden Postritten *stärken konnten*. Historisch gesehen passt dieser Name gut zum Objekt, da dieses früher im Besitz des Posthalters Paul Baur war, der die Wirtschaft „*Zur Neuen Post*“ betrieben hat.

Küchenzeiten

Montag-Freitag von 11:30 Uhr – 13:30 Uhr und 17:30 Uhr – 21:00 Uhr
Samstag & Sonntag von 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Bitte sprechen Sie bei **Allergien** direkt unser Servicepersonal an.
Wir halten eine extra Allergenkarte bereit.

Euer Team der Speisemeisterei:

André, Larissa, Daniela, Ahmed, Farzad, Mohammed, Susi, Milos, Jeanette, Claudia, Hakimi, Marina

Was ist Blochums Speisemeisterei

Blochums Speisemeisterei ist ein von „*Mitarbeitern geführtes Unternehmen*“. Alle Mitarbeiter arbeiten in der Speisemeisterei sowie *im Gasthaus Hirsch*. Auszubildende des Gasthauses Hirsch sowie das feste Mitarbeiter-Team der Familie Blochum *werden in der Speisemeisterei gefordert und gefördert* und dürfen sich *selbstständig einbringen und Verantwortung übernehmen*.

Ein Platz für unsere *bunt durch alle Altersgruppen* gemischten Gäste,
zum Weinchen verkosten, Bierchen schlürfen, Whisky tasten
oder Schorle trinken.
Wir möchten nicht nur eure Mägen füllen, sondern auch *die Seele wärmen* und euch einen Ort zum ab und an ein wenig „Schmarrn“ reden geben.
Lassen wir alle zusammen die „Speis´“ an alte Zeiten anknüpfen.

Die Steak Spezialitäten aus unserem Restaurant im Gasthaus Hirsch, servieren wir Ihnen auch jederzeit auf Vorbestellung in unserer Speisemeisterei.
Bitte rechtzeitig vorab reservieren.

BROTZEITEN & TAPAS

Saurer Romadur aus der Feinkäserei Stich mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot	7,50 €
„Schweizer Wurstsalat“ Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln dazu Schwarzbrot	9,60 €
Antipasti Platte gemischte kalte Antipasti Vorspeisen Platte, dazu Baguette	9,90 €

AUS DER SUPPENKÜCHE

Schwäbische Flädlesuppe	4,80 €
Hausgemachte Bayerische Leberspätzle in Bouillon mit Schnittlauch	5,80 €
Steinpilz-Rahmsüpple mit Schnittlauchöl und Croutons	6,50 €

FLEISCHVERZICHT & HAUSGEMACHTE PASTA

Vorspeise | Beilage - Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing	5,90 €
Allgäuer Kässpatzen mit geschmolzenen Zwiebeln dazu gemischte Salate der Saison	14,50 €
Salatschüssel „Monaco“ mit gegrillten Garnelenspießen, Guacamole und gemischtem Baguette	17,50 €
Spaghetti „aglio e olio“ mit getrockneten Kirschtomaten	13,90 €
mit gegrillten Garnelenspießen	+ 5,00 €
Hausgemachte Tagliatelle in Steinpilz-Schnittlauch-Rahm gekocht	15,90 €
„Fish & Chips“ Im Bierteig gebackene Zanderfiletstreifen mit Eier-Dip und Pommes Frites	17,90 €

BAYERISCH – SCHWÄBISCHE SCHMANKERL

„Speisemeisterei Currywurst“ mit Pommes Frites inspiriert von Thomas und Markus (mit pikant abgewürztem Wagyu Brät)	11,50 €
Hausgemachte schwäbische Maultaschen „Herrgottsbscheißerle“ mit abgschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	14,90 €
Hausgebeizter Sauerbraten vom Black Angus Rind mit Apfel-Blaukraut und Spätzle	17,90 €
Salatschüssel „Alp Adria“ Gegrillte Rinderlenden und Rinderfilet Fetzen, getrocknete Kirschtomaten, Parmesanspäne und gemischtes Baguette	16,90 €
Allgäuer „Zwiebelrostbraten“; gegrilltes Rinderlendensteak mit Bratenjus, Röstzwiebeln und Kässpatzen	24,90 €
„Alpen Platte“ Gegrillte Schweinerückensteaks in Schwammerl-Rahmsauce und Röstis mit geschmolzenem Käse	19,90 €
Gebackene Schnitzel „Wiener Art“, aus dem Schweinerücken als Beilage – Pommes Frites oder hausgemachter Kartoffelsalat	17,90 €

Bei Umbestellung der Beilage auf Süßkartoffel-Pommes, + 1 €

HANDCRAFTED BURGER & GRILL

Für unsere Burger toasten wir Hamburger Buns aus der „Handwerksbäckerei“ auf klassischer Brioche Basis. Für das Hackfleisch verwenden wir 100 % Rindfleisch aus unserer Hirsch Küche. Dort werden halbe Rinder verarbeitet, die wir mit Markus von der Metzgerei Göppel selektieren.

Classic Burger:

Unsere Classic Burger servieren wir mit Pommes Frites und Krautsalat/Coleslaw und reichen dazu hausgemachten BBQ Dip, Ketchup oder Mayonnaise. Dann gibt’s noch die Wahl: mit gegrilltem Bacon und/oder geschmolzenem Cheddar Cheese.

„Rinderfilet Burger“ 15,50 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch“ Küche
- doppelt (zweites Burger Patty) + 4,80 €

„Metzger Burger“ „*français*“ 18,90 €
Rinderlenden und Rinderfilet Fetzen mit Camembert und Röstzwiebeln

„Mediterraneo Burger“ 17,50 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch“ Küche
Basilikum Pesto, getrocknete Kirschtomaten, Grillgemüse, Parmesan

Special Burger:

„Gipfelstürmer Burger“ 17,90 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch“ Küche
mit Cocktail Sauce, Bergkäse, Gartengurke, Röstzwiebeln und Spiegelei auf Pommes Frites gebettet

„Surf & Turf Burger“ 19,90 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch“ Küche
und 2 gegrillte Riesengarnelen mit Sauerrahm Dip und Parmesan Chip und Süßkartoffel Pommes

~~~~~

„Grillteller“
1 Rinderfilet- & 2 Schweinefilet Medaillons mit krossem Speck, 19,90 €
Kräuterbutter , Dip Saucen und Baguette

„Pfeffer-Steak“ - Gegrilltes Rinder Lendensteak 25,90 €
mit grünem Madagaskar Pfeffer in pikanter Rahmsauce und Röstis

Bei Umbestellung der Beilage auf Süßkartoffel-Pommes, + 1 €
~~~~~

AUS DEM BBQ SMOKER

„Homemade Pulled Pork 24h“
Schweinehals, Schweineschulter und Schweinebauch „Heilige Dreifaltigkeit“
Niedertemperatur gegart in unserem Kamado Keramikgrill (Big Green Egg)
mit BBQ Sauce, Coleslaw und Süßkartoffelpommes 17,90 €

Gegrillte Spareribs, gegart in unserem Kamado Keramikgrill 17,90 €
mit BBQ Sauce, Coleslaw und Pommes Frites

AUS DEM PIZZA OFEN

Flammkuchen

- „Elsässer“
  mit Speck und Zwiebeln 8,50 €
- „Smoked Pulled Salmon“
  Hausgeräuchertes bayrisches Forellenfilet nach dem Backen zerrupft,
  mit frischem Meerrettich und Kräutern 9,90 €
- „Schafshirte“
  Queso Manchego (spanischer Schafskäse) mit Thymian Honig 9,50 €

FÜR DEN GLUSCHT

Belgische Pommes mit leichtem Curry Dip 5,90 €
und roten Zwiebeln

Süßkartoffelpommes 6,80 €
mit Schnittlauchsauerrahm oder Diavolo Dip

SÜSSES

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

Drei Apfelkiachla mit Vanilleeis und Sahne 4,90 €

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren 4,90 €

warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,90 €