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.

Öffnungszeiten/Küchenzeiten

Montag von 11:30 Uhr – 22:00 Uhr durchgehend
Dienstag-Freitag von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr – 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag 15:00 Uhr – 22:00 Uhr

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

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	4,90 €
Schweizer Wurstsalat „Lyonerstreifen mit Emmentaler“ mit Schwarzbrot	6,90 €
Tapas Brett für 2 Personen 9 Tapas Schälchen warm & kalt, erlesene mediterrane Auswahl mit Stangenweißbrot	23,80 €

AUS DER SUPPENKÜCHE

Tagessuppe (saisonal nach Angebot)	3,00 €
Schwäbische Flädlesuppe	3,60 €
Hausgemachte Bayerische Leberspätzle in Bouillon mit Schnittlauch	4,20 €
Steinpilz-Rahmsüpple mit Schnittlauchöl und Croutons	4,90 €

FLEISCHVERZICHT & HAUSGEMACHTE PASTA

Vorspeise | Beilage - Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing	4,20 €
Allgäuer Kässpatzen mit geschmolzenen Zwiebeln dazu gemischte Salate der Saison	9,60 €
Salatschüssel „Monaco“ mit gegrillten Garnelenspießen, Guacamole und gemischtem Baguette	12,80 €
Spaghetti „aglio e olio“ mit getrockneten Kirschtomaten	8,90 €
mit gegrillten Garnelenspießen	+ 5,00 €
Tagliatelle in Steinpilz-Schnittlauch-Rahm gekocht	13,60 €
Gebackene Zanderfiletstreifen mit Eier-Dip und Kartoffel-Gurkensalat	13,90 €

BAYERISCH – SCHWÄBISCHE SCHMANKERL

„Speisemeisterei Currywurst“ mit Pommes Frites inspiriert von Thomas und Markus (mit pikant abgewürztem Wagyu Brät)	7,80 €
Hausgemachte schwäbische Maultaschen „Herrgottsbscheißerle“ mit abgschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	10,90 €
Geschmorte Wildschweinbacken in Cranberry Rahmsauce mit glasierten Karotten und Spätzle	13,90 €
Salatschüssel „Alp Adria“ Gegrillte Rinderlenden und Rinderfilet Fetzen, getrocknete Kirschtomaten, Parmesanspäne und gemischtes Baguette	11,90 €
Allgäuer „Zwiebelrostbraten“; gegrilltes Rinderlendensteak mit Bratenjus, Röstzwiebeln und Kässpatzen	18,90 €
„Alpen Platte“ Gegrillte Schweinerückensteaks in Schwammerl-Rahmsauce und Röstis mit geschmolzenem Käse	14,50 €
Gebackene Schnitzel „Wiener Art“, aus dem Schweinerücken als Beilage – Pommes Frites oder hausgemachter Kartoffelsalat	11,90 €

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

HANDCRAFTED BURGER & GRILL

Für unsere Burger haben wir mit der Bäckerei Druckmiller, Sesam Hamburger Buns auf Brioche Basis entwickelt. Für das Hackfleisch verwenden wir 100 % Rindfleisch aus unserer Hirsch Küche.

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" 9,90 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch" Küche
- doppelt (zweites Burger Patty) + 3,80 €

„Metzger Burger" „*français*" 15,90 €
Rinderlenden und Rinderfilet Fetzen mit Camembert und Röstzwiebeln

„Mediterraneo Burger" 12,90 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch" Küche
Basilikum Pesto, getrocknete Kirschtomaten, Grillgemüse, Parmesan

Special Burger:

„Gipfelstürmer Burger" 12,90 €
150 g feinstes RiFi Hack aus unserer „Hirsch" Küche
mit Cocktail Sauce, Bergkäse, Gartengurke, Röstzwiebeln und Spiegelei auf Pommes Frites gebettet

„Surf & Turf Burger" 16,90 €
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, Kräuterbutter , Dip Saucen und Baguette 15,90 €

„Pfeffer-Steak" - Gegrilltes Rinder Lendensteak
mit grünem Madagaskar Pfeffer in pikanter Rahmsauce und Röstis 19,90 €

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 Barbecue Smoker
mit BBQ Sauce, Coleslaw und Süßkartoffelpommes 11,90 €

Gegrillte Spareribs „24h Sous Vide gegart“ 13,90 €
mit BBQ Sauce, Coleslaw und Pommes Frites

AUS DEM PIZZA OFEN

Flammkuchen

- „Elsässer“
  mit Speck und Zwiebeln 6,80 €
- „Smoked Pulled Salmon“
  Hausgeräucherte Lachstranche nach dem Backen zerrupft,
  mit frischem Meerrettich und Kräutern 8,90 €
- „Schafshirte“
  Queso Manchego (spanischer Schafskäse) mit Thymian Honig 7,80 €

FÜR DEN GLUSCHT

Belgische Pommes mit leichtem Curry Dip 4,50 €
und roten Zwiebeln

Süßkartoffelpommes 5,20 €
mit Schnittlauchsauerrahm oder Diavolo Dip

SÜSSES

Tagesdessert im „Weck“ Glas aus der Kühlvitrine 3,00 €

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,50 €

Drei Apfelkiachla mit Vanilleeis und Sahne 3,90 €

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

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