



Suppen

46. Schwäbische **Flädlesuppe** mit hausgemachter Boullion 5,90
47. Schwäbische **Maultaschensuppe** in Hausgemachter Rinderbrühe 6,50
50. Französische **Zwiebelsuppe** mit Toast und Käse überbacken 6,90

Vorspeisen

52. **Geräucherter Lachs im Kräuterflädle** auf knackigen Salatbett 9,90
54. **Gebackener Hirtenkäse** im Teigmantel mit Preiselbeeren und Toast 8,80

Salate

95. **Kleiner bunter Salat** der Saison 5,90
96. **Chef Salat** Salatschüssel mit Cevapcici, Ajvar, Hirtenkäse, Zwiebelringe) 14,90
97. **Bauernsalat** (knackige große Salatschüssel mit Oliven, Peperoni, Hirtenkäse und Zwiebeln) 13,80
98. **Fitnesssalat** (große bunte Salatschüssel mit ger.Lachs und Ei) 14,90
99. **Chickensalat** Salatschüssel mit Putenstreifen 14,90
(zu jedem großen Salat servieren wir Ihnen frisches Fladenbrot)

Für unsere kleinen Gäste

87. **Hausgemachte Spätzle** mit Rahm-oder Champignonsauce 6,50
88. **„Kinderteller“** kleines Schnitzel mit Pommes Frites 9,50
89. **„Dinoteller“** Chicken-Nuggets mit Pommes Frites 8,90

Vom Grill und aus der Pfanne

63. **Schweine Schnitzel „natur“** vom Grill serviert mit hausgemachten Spätzle **oder** Pommes Frites 17,50
(wahlweise in: Champignon-, Paprika- oder Rahmsoße)
64. **„Cordon Bleu“** *paniertes, gefülltes Schweine Schnitzel mit Hinterschinken und Allgäuerkäse dazu Pommes Frites 19,80*
66. **Grillteller** *verschiedene Filets mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Buttergemüse 21,90*
69. **zarte Schweinemedallions** „Försterin Art“ mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, pikanter Rahmsauce 19,80
71. **Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken mit Pommes Frites **oder** mit großer Salatschüssel 16,40
73. **„Blaufleschtopf“** verschiedene Filets auf Käsespätzle, Rahmchampignons, Buttergemüse, Grilltomate und Grillwürstl 24,90
74. **„Balkan Platte“** für 2 Pers.(Pljeskavica, Cevapcici, Hähnchenbrustfilet (paniert), Rinderwurst, Rindersteak) mit Djuwetschreis, Pommes Frites, Fladenbrot 58,00
(Gerne servieren wir Ihnen die Platte auch für mehrere Personen) por.29,00€
76. **„Hausplatte“** für 2 Pers.(Rindersteak, Schnitzel, Filet, Cevapcici) mit Spätzle, Djuwetschreis, Pommes Frites 58,00
(Gerne servieren wir Ihnen die Platte auch für mehrere Personen) por.29,00€
78. **Rumpsteak**-vom Angus-Rind „medium“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Kräuterbaguette und großer Salatschüssel 29,90

Aus dem Fischnetz

83. **Zanderfilet** „Finkenwerder Art“ mit Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Tomaten 19,90

Tageskarte

1. **Schwabenpfännle** mit Maultaschen, Schweinefilet, Kässpätzle, Champignons und Röstzwiebeln 21,90
2. **gefüllte Pljeskavica** (aus Kalb /Rind) mit Hirtenkäse, dazu Pommes und Ajvar 17,90
3. **Hähnchenbrust** (paniert) mit hausgemachten Spätzle in einer Rahmpfeffersosse 17,90
4. **Cevapcici** (aus Kalb/Rind) mit Pommes, Ajvar, Zwiebeln und Schafskäse 15,80
5. **Putenschnitzel** mit frischen Tomaten, Champignons und Käse „überbacken“ dazu Rösti 18,90
6. **„Hausteller“** mit Schweinefilet, Cevapcici, paniertem Schnitzel, Pommes Frites, Djuwetschreis, Ajvar, Zwiebelringen, Schafskäse 20,90
7. **Schweinemedallions „Allgäuer Art“** mit Speck und Rahmchampignons überbacken, dazu Rösti 19,90
10. **„Chefschnitzel“** (paniert) vom Schweinerücken auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln und frischen Rahmchampignons 18,90
12. **Rostbraten vom Angus-Rind** mit Kässpätzle oder Röstkartoffel und Röstzwiebeln 29,90

Vegetarische / Vegan

15. **Kartoffeltaschen** „gefüllt“ mit Kräuter-Frischkäse dazu Rahmchampignons und bunter Salatgarnitur 13,80
90. **Kässpätzle** mit Bergkäse dazu Röstzwiebel 13,90
93. **Kartoffelrösti** mit frischem Gemüse und Bergkäse überbacken 13,90
13. **Vegane Gemüseschnitzel** mit Paprikasosse und Pommes 13,90

Eisspezialitäten und Süßspeisen

113. Kleines gemischtes Eis 5,50 114. mit Sahne 5,90
106. „Schokolade-Suffle“ mit flüssigem Kern an Vanillesauce und Vanilleeis 7,90
116. „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90
117. Kaiserschmarrn mit Puderzucker, Apfelmus und Sahne 7,90

Heiße Getränke

123. Tasse Kaffee 3,30
125. Cappuccino mit Milchschaum 3,90
126. Glas Tee mit Zitrone 2,90
128. Espresso 2,80
130. „Latte Macchiato“ 4,30

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte unseren freundlichen
Service

Getränke

<u>Biere</u>			<u>Alkoholfreie Getränke</u>		
Gold Ochsen Original	0,5l	4,70	Coca Cola ^{2,3,5}	0,4l	4,40
Gold Ochsen Original	0,3l	3,90	Fanta ^{2,3}	0,25l	3,30
Gold Ochsen Hefeweizen	0,5l	4,90	Fanta ^{2,3}	0,4l	4,40
Gold Ochsen Kristallweizen	0,5l	4,90	Spezi ^{2,3,5}	0,25l	3,30
Gold Ochsen Dunkle Weisse	0,5l	4,90	Spezi ^{2,3,5}	0,4l	4,40
Gold Ochsen Leichte Weisse	0,5l	4,90	Zitronenlimonade ³	0,25l	3,30
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,70	Zitronenlimonade ³	0,4l	4,40
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,90	Coca Cola light ^{2,3,5,6,7}	0,4l	4,40
Gold Ochsen Kellerbier	0,5l	4,90	Tafelwasser	0,25l	2,80
Gold Ochsen Kellerbier	0,3l	4,20	Tafelwasser	0,4l	3,80
Radler	0,5l	4,70			
Cola-Weizen ^{2,3,5}	0,5l	4,90			
			<u>Säfte</u>		
Ruß	0,5l	4,90	Apfelschorle	0,25l	3,80
			Apfelsaft	0,25l	3,80
			Orangensaft	0,25l	3,80
			Maracujasaft ³	0,25l	3,80
			Johannisbeernektar ³	0,25l	3,80
			Saftschorle	0,25l	3,80
			Saftschorle	0,4l	4,60
			Teinacher Wasser medium Flasche	0,75l	6,80
<u>Spirituosen und Liköre</u>					
Obstler	2 cl	3,50			
Kirschwasser	2 cl	3,50			
Himbeergeist	2 cl	3,50			
Williamsbirne	2 cl	3,50			
Sljivovic	2 cl	3,50			
Ramazzotti	4 cl	5,50			
Pelinkovac	4 cl	5,50			
Jägermeister	4 cl	5,50			
Chivas Regal, 12Jahre	4 cl	6,80			
Chivas Regal, 18Jahre	4 cl	12,80			
Chivas Regal, 21Jahre	4 cl	21,10			
Jacky	4cl	6,10			



¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ chininhaltig, ⁵ koffeinhaltig, ⁶ Süßungsmittel, ⁷ Phosphat

Weinkarte

Schaumweine

Sekt ⁵ Hausmarke trocken	0,75l	17,80
Glas Prosecco ⁵	0,1l	4,70
Flasche Prosecco ⁵ Frizzante Treviso DOC	0,75l	28,90

Rotweine

Il Mio Primitivo ⁵ IGT trocken, Apulien, Italien	0,2l	6,50
Primitivo trocken, Apulien, Italien	0,75l	38,80

Weißweine

Pinot Grigio ⁵ "LaPergola" IGT trocken, Venetien, Italien	0,2l	5,70
Lugana ⁵ DOC trocken, Lombardien, Italien Ca die Frati	0,75l	49,90
Lugana DOC Trocken, Ca die Frati Rose	0,75l	49,90
Moet Chardon	0,75l	104,90
Dom Perignon	0,75l	449,90

Weinschorle

Weinschorle ⁵ weiß oder rot, süß oder sauer	0,2l	4,80
---	------	------

Aperitivo

Aperol Spritz	6,90
Lillet Wild Berry	6,90
Hugo	6,90

Longdrinks

Jack Daniels/Cola 4cl	8,50
Cuba Libre 4cl	8,50



⁵ enthält Sulfite

Liebe Gäste,

wir hoffen Sie hatten eine schöne Zeit bei uns im Haus.

Für Lob oder Kritik sind wir stets offen.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen in der
Gaststätte Blauflesch.

Ihr Blauflesch Team



Gaststätte Blauflesch
Lindenstraße 2, 89077 Ulm

Tel. 0731-30939

info@blauflesch-ulm.de www.blauflesch-ulm.de

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag – Samstag

11.00 – 14.00 Uhr

17.00 – 22.00 Uhr

Freitag

17.00 – 22.00 Uhr

Sonntag

11.00-22.00 Uhr

Warme Küche / Am Sonntag durchgehend warme Küche

11.00 bis 14.00 Uhr

17.00 bis 21.00 Uhr



Di -Do Mittagstisch 2 Gerichte zur Wahl je 9,80

Donnerstag: Schnitzelabend ab 17 Uhr jedes Schnitzel 13,80

Sonntags: Steakabend ab 16 Uhr jedes Steak 24,90

5
5
5
5
5
5
5