

Wissen, was man isst.

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Carlo Petrini, Freund des Hauses und engagiertes SlowFood Mitglied



Haben Sie Interesse, die Arbeit von SlowFood zu unterstützen?
Dann sprechen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne Informationen.

Verehrte Gäste,

vielen Dank, dass Sie uns im RESTAURANT TEMPOBLU besuchen. Die Speisenauswahl, die wir Ihnen anbieten ist schlicht. Wir haben uns jedoch bemüht, lokale Klassiker, altbewährtes und vor allem: Qualitativ hochwertige Lebensmittel auf die Teller zu bringen.

Das HOTEL BLAUZEIT und das RESTAURANT TEMPOBLU sind Fördermitglied der Vereinigung von SlowFood. Es ist für uns daher selbstverständlich, dass die Produkte, die wir Ihnen mit Liebe servieren auch heimischer Herkunft entspringen und in jedem einzelnen Fall Ressourcen schonen.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Überblick, woher wir unsere Produkte beziehen. Ich wünsche Ihnen „n`Guten“, wie man bei uns im Schwabenland sagt – Recht Guten Appetit und lassen Sie es uns wissen, wenn Sie etwas missen.

Arne Wintermeier, Gastgeber und SlowFood Akteur

Obst & Gemüse	Bio Gärtnerei Laiseacker, Nußdorf
Eier & Spargel	Bio Jagsthof, Westhausen
Schweinefleisch	Metzgerei Lemberger, Ludwigsburg
Rindfleisch	Metzgerei Lemberger, Ludwigsburg
Hähnchen- oder Gänsefleisch	Bauer- und Geflügelhof Walker, Remseck- Aldingen
Milchprodukte	Bauernhof Dobler, Ludwigsburg – Pflugfelden
Brot- und Backwaren	Bäckerei Rechkemmer, Ludwigsburg

Suppen

Tagessuppe	3,70
Kraftbrühe mit Flädle	3,70
Tomatencremesuppe	4,70

Salate

Kleiner bunter Blattsalatteller mit Dressing nach Wahl	3,70
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	4,70
Großer Salatteller mit Käse & Ei	6,70
Salatvariation mit gebeizter Schwarzwälder Lachsforelle	7,70
Salatvariation mit gegrillter Putenbrust	7,70
Schwäbischer Wurstsalat - mit Schwarzwurst-	6,70
Schweizer Wurstsalat- mit Käse -	7,70

Hauptgerichte

Maultaschen mit Schinken & Käse überbacken	7,70
Maultaschen mit Tomate & Mozzarella überbacken	7,70
Maultaschen geröstet mit Ei und Salatbeilage	7,70

Hauptgerichte

Maultaschen geröstet und dann im Pfännle mit Speck und Emmentaler überbacken	8,70
Bündner „Erdöpfelgratin“ mit grünen Salaten	7,70
Allgäuer Käsespätzle mit Salatbeilage	8,70
Alblinsen mit Spätzle und Saiten	8,70
Paniertes Schnitzel mit Kartoffel- und Gurkensalat	10,70
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und Salatbeilage	15,70
Raclette Raclette bieten wir Ihnen ab 2 Personen und nach saisonaler Verfügbarkeit an. Zum Raclettekäse aus der Schweiz reichen klassisch Kartoffeln und Butter. Dazu gesunde und knackiger Beilagen sowie Brot und etwas Salat. Der Preis versteht sich pro Gast.	12,70
„Züricher Geschnetzeltes“ mit Rösti Kalbsgeschnetzeltes mit frischem, hausgemachtem Rösti aus der Pfanne	15,70

Dessert

Zwei Kugeln Eis mit frischen Früchten (Zur Auswahl: Vanille, Erdbeere, Nuss oder Schokolade)	4,70
Frischer Obstsalat	3,70
Pfitzauf mit Vanille Eis & beschwipsten Kirschen	4,70
Linzer Törtchen mit frischer Sahne und Amarena Kirsche	4,70
„Süßer Blauzeit Mokka“ – Espresso mit Vanille Eis	3,70

Wasser, Säfte, Limonaden

Teinacher medium	0,25 l	€ 1,90
Teinacher medium	0,5 l	€ 3,20
Teinacher natural	0,25 l	€ 1,90
Teinacher natural	0,5 l	€ 3,20
Blauzeit Energiewasser	0,6 l	€ 1,00
Afri Cola	0,2 l	€ 2,40
Bluna	0,2 l	€ 2,40
Spezi	0,2 l	€ 2,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,60
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Apfel Naturtrüb	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Sauerkirschaft	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Multivitaminsaft	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Maracujasaft	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Saftschorle	0,2 l	€ 2,20
Vaihinger Saftschorle	0,4 l	€ 3,20

Biere

König Pilsner – frisch vom Fass -	0,3 l	€ 2,60
König Pilsner – frisch vom Fass -	0,5 l	€ 3,60
Bitburger Alkoholfrei	0,3 l	€ 2,60
Paulaner Hefe Hell – frisch vom Fass -	0,3 l	€ 2,60
Paulaner Hefe Hell – frisch vom Fass -	0,5 l	€ 3,60
Paulaner Hefe Dunkel	0,5 l	€ 3,60
Paulaner Kristall	0,5 l	€ 3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 3,60

Kaffee

Espresso	€ 2,30
Espresso doppelt	€ 3,20
Café Crème	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 2,90
Café au lait	€ 2,90
Heisse Schokolade	€ 2,60
Tee (Eilles Tea Diamond)	€ 2,30

Ziegler Edelbrände

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2 cl	€ 3,10
Streuobstwiesen Frankenland, 13 kg für 0,7 l		
William	2 cl	€ 5,90
Aus Hochlagen des Wallis und Vintschgau, 14 kg für 0,7 l		
Schlehe	2 cl	€ 9,40
Aus Franken nach dem Frost geerntet, 26 kg für 0,7 l		
Sauerkirsch	2 cl	€ 6,40
Süss- sauer Fruchtigkeit aus Schwaben, 16 kg für 0,7 l		
Aprikose	2 cl	€ 9,80
Rosenmarillen vom Plattensee, 21 kg für 0,7 l		
Zwetschge	2 cl	€ 4,70
Fränkische Spätzwetschge, 15 kg für 0,7 l		
Waldhimbeergeist	2 cl	€ 5,20
Aus den Wäldern am Plattensee, 3 kg für 0,7 l		
No1 Wildkirsch	2 cl	€ 11,80
Aus den Steinbrüchen Frankens, 15 kg für 0,7 l		

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiandene DOC 0,2 l € 5,80 0,75 l € 17,60

Klumpp Riesling Brut 0,2 l € 7,80 0,75 l € 21,60
Dieser feinfruchtige Riesling Sekt wurde hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau.

Offene Weine

Deutschland

Baden

Klumpp Riesling, trocken 2009 0,2 l € 6,60 0,75 l € 18,60
Frische Zitrusaromen mit reifen Pfirsichnoten.

Klumpp Chardonnay, trocken 2007 0,2 l € 9,20 0,75 l € 25,20

Württemberg

Verrenberger Lindenberg 0,2l € 6,60 0,75l € 18,60
Klassischer regionaler Rießling

Verrenberger Lindenberg Rosè 0,2l € 6,60 0,75 € 18,60
Schwarzrießling / Weißherbst

Neckarweihinger Neckarhalde 0,2l € 4,40 0,75l € 12,60
Trollinger Weißherbst, 2007, Weingut Christian Kopp

Neckarweihinger Neckarhalde 0,2l € 4,40 0,75l € 12,60
Spätburgunder, Weingut Christian Kopp

Baders Donar 2006 0,2 l € 6,60 0,75 l € 18,50
Ein Meisterwerk! 85 % Dornfelder, 15 % Hegel mit Reifung im großen Holzfass. Kräftige Aromen, dunkelviolette Farbe – einfach zu trinken!

