

Urschwäbisches

- rund ums Schwabenland und darüber hinaus

Vorspeisen & Supp

Original Flädlesupp´	5,00
Mauldaschasupp´	6,00
Hausmacher Bauernsülze mit Bratkartoffeln	9,50
Schwäbisches Versucherle g´ schmelzte Maultasche mit Kartoffelsalat, Linsen mit Spätzle und Flädlesupp	12,00

Maultaschen aus dem Manganeschtle - schwäbische Philosophie-

Schwobagluck en dr Brüh mit hausg´ machtem Kartoffelsalat	12,00
Graf Eberhard mit g´ schmelzte Zwiebla ond Kartoffelsalat	12,50
Om Stugard rom em Krautmantel mit Kümmel und Speck	12,50
Omale g´ röstet mit Ei ond Salad	14,00
Schwobastroich mit Käse, Pinienkernen, Kräuter der Provence und Salad	14,50
Waldesglück mit Champignons in Kräuterbutter gebraten, Salad	14,00
Dreierloi doa werd nix verroda, aber mit Salad	14,50
Dia Mauldaschaüberraschongsplatt Für g'sellige Schlemmer ein "Muß" (min.3 Pers.) P.P. mit Salad	16,50

Alle Maultaschengerichte können wir auf Wunsch mit vegetarischer Füllung zubereiten.

Spezialitäten - Maultaschen

- weltoffen und keck und immer was Neues

Kalbsmaultaschen mit Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	16,00
Kalbsmaultaschen mit grünem Pfeffer und Cognac-Pfeffersauce	16,00
Honauer Forellenmaultaschen in Salbeibutter mit Kirschtomaten	17,00
Lachsmaultaschen auf frischem Blattspinat, Weißwein-Sahnesöble, Pinienkerne	17,00

uralte schwäbisch-alemannische Spezialitäten

Kässpätzle Hausg´machte Butterspätzle, Bergkäs, Emmataler und geschmelzte Zwiebla	11,00
Gaißburger Marsch mit Siedfleisch, Spätzle und Kartoffelschnitz en dr Brüh	12,00
Lauteracher Alb-Leisa mit hausg´machte Spätzle, abroadana Speck und Würschtle ⁽²⁾	12,00
Dübenger Aschebroada g´schmorter Schweinebroada mit Zwiebla und Speck, haus´gmachte Butterspätzle	16,50
Schlosstöpfele Schweinefiletmedaillons, hausg´machte Butterspätzle und Champignon - Rahmsoß	19,50
Schwäbischer Zwiebelrostbroada mit Butterspätzle, Butterzwiebla und Lembergersöble	24,00
Wengerter Rostbroada mit Butterzwiebla, handg´machte Schupfnudla und Kraut	26,00
Schwobaplatte (ab 2 Pers.) Rostbroada, Schweinefilet, Schupfnudla mit Kraut und g´geschmelzte Mauldascha und dazu a schees Lembergersöble	p.P. 28,00