

Urschwäbisches

- rund ums Schwabenland und darüber hinaus

Supp

Original Flädlesupp´	5,00
Mauldaschasupp´	6,00

Maultaschen aus dem Manganeschtle

Klassiker

Marktfrischer Salat mit gebratenen Maultaschenstreifen	12,50
---	-------

Schwobagluck Schwäbische Maultschen mit Rinderkraftbrühe und Kartoffelsalat	13,00
---	-------

Graf Eberhard Schwäbische Maultschen mit in Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat	13,50
---	-------

Omale Schwäbische Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Salat	14,50
---	-------

Waldesglück Schwäbische Maultaschen mit frischen Stein-Champignons in Kräuterbutter gebraten und marktfrischem Salat	14,50
--	-------

Spezialitäten -Maultaschen

Kalbsmaultaschen mit Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	16,50
--	-------

Kalbsmaultaschen mit grünem Pfeffer und Cognac-Pfeffersauce	16,00
--	-------

Honauer Forellenmaultaschen
in Salbeibutter mit Kirschtomaten 18,50

Lachsmaultaschen
auf frischem Blattspinat, Weißwein-Sahne, Pinienkernen 18,00

*Alle Maultaschengerichte können wir auf Wunsch mit
vegetarischer Gemüse-Füllung zubereiten.*

uralte schwäbisch-alemannische-Spezialitäten

Kässpätzle (*vegetarisch*)
Hausgemachte Butterspätzle, Bergkäse,
Emmataler und Butterzwiebeln 13,50

Lauteracher Alb-Leisa mit hausgemachten Butterspätzle,
Speck und Würschtle ⁽²⁾ 14,50

Schlosstöpfle
Schweinefiletmedaillons, hausgemachte Butterspätzle
und Champignon - Rahmsoupe 21,50

Schwäbischer Zwiebelrostbroada
mit Butterspätzle, Butterzwiebeln und Lembergersoupe 24,50

Wengerter Rostbroada
mit Butterzwiebeln, handgemachten Schupfnudeln u. Kraut 26,50

Vegetarisch / vegan

Gemüsestrudel
auf mediterranem Tomatensugo (*vegetarisch*) 19,50

Gerauchte Kartoffelküchle mit
frischen Steinchampignons in Knoblauchbutter (*vegetarisch*) 18,50

Geröstete Wirsingmaultasche mit Walnussöl und
marktfrischem Gemüse (*vegan*) 18,50

Bauernpfanne mit gebratenen Schupfnudeln, Gemüse
und vegetarischer Gemüsemautasche (*vegetarisch*) 17,50

Kartoffelrösti mit Grillgemüse (*vegan*) 17,50