

Maultaschen aus dem Manganeschtle

Klassiker

Schwobagluck Schwäbische Maultaschen mit Rinderkraftbrühe und Kartoffelsalat	13,00
Graf Eberhard Schwäbische Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat	13,50
Schwobastroich Schwäbische Maultaschen mit Käse, Pinienkernen und Kräutern der Provence, marktfrischer Salat	14,50
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
Dreierloi "Für ganz Schlaue" doa wird nix verroda, marktfrischer Salat	15,00
Viererloi "Für Oberhongrige" mir saget nix, marktfrischer Salat	18,50
Dia Mauldaschaüberraschongsplatt Für g'sellige Schlemmer ein "Muß"(min.3 Pers.) mit marktfrischem Salat	p.P 19,50

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

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	18,50

uralte schwäbisch-alemannische-Spezialitäten

Kässpätzle (<i>vegetarisch</i>) Hausgemachte Butterspätzle, Bergkäse, Emmataler und Röstzwiebeln	13,50
Lauteracher Alb-Leisa mit hausgemachten Butterspätzle, Speck und Würschtle	14,50
Schlosstöpfele Schweinefiletmedaillons, hausgemachte Butterspätzle und Champignon - Rahmsoße	21,50
Schwäbischer Zwiebelrostbroada mit Butterspätzle, Butterzwiebeln und Lembergersoße	24,50
Wengerter Rostbroada mit Butterzwiebeln, handgemachten Schupfnudeln u. Kraut	26,50

extra Beilagensalat zum Hauptgericht 4,50 €