

RESTAURANT MAUGANESCHTLE



Sehr geehrter Gast

die Ihnen vorliegenden Menüvorschläge sind teilweise jahreszeitlich abgestimmt. Da wir versuchen ausschließlich frische heimische Produkte einzusetzen, kann die Verfügbarkeit einzelner Produkte begrenzt sein. Wir hoffen, dass Sie zugunsten dieses Qualitätsbewußtseins Verständnis dafür haben, wenn wir manche Gerichte nicht immer im Angebot haben. Gerne machen wir Ihnen in einem solchen Fall dann alternative Vorschläge.

Die Menüvorschläge sind auch nicht in ihrer Zusammensetzung bzw. in ihrer Reihenfolge bindend. Falls Sie Umstellungen vornehmen möchten oder eigene Vorschläge haben, sind wir selbstverständlich jederzeit bereit diese aufzugreifen.

Wir hoffen, dass Ihnen beim lesen auf gut Schwäbisch:

“Das Wasser im Maul zusammen läuft”

und Sie einen tüchtigen Appetit bekommen.

RESTAURANT MAUGANESCHTLE



Menü 1

Griesklößchensuppe mit Gemüsejulienne

Gemischter Braten mit hausgemachten Knöpfle

Armer Ritter mit Vanillesoße



Menü 2

Kartoffelsuppe mit Pastinakenchips

Tafelspitz
mit Rahmkartoffeln und Wildpreiselbeeren

Heckabeerle mit Vanilleeis

Menü 3

Feldsalat mit Steinchampignons,
warmen Speckwürfeln und Balsamicodressing

Medaillons von Schwein im Basilikum - Mangoldmantel
mit Parmaschinken und hausgemachten Butterspätzle

Warme Apfelküchle mit hausgemachtem Mohneis



RESTAURANT MAUGANESCHTLE



Menü 4

Flädlesuppe mit Rinderboullion

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Butterspätzle

Ofenschlupfer mit Vanilleeis



Menü 5

Tafelspitzsülze
mit Salatbouquet und Himbeerdressing, Creme fraiche

Petersilienwurzelsuppe mit gerösteten Semmelknödeln

Kalbroulade in der Rosmarinkruste
mit hausgemachten Kartoffeltalern und Bohnen

Zwetschgenkompott mit Vanilleeis



Menü 6

Geflügelterriner mit Essigpflaumen

Steinpilzmaultäschle

Rehmedaillons mit Burgunder - Pfifferlingsoße,
Kräuterspätzle und Maronenroulade

Gebackene Griesschnitten mit warmen Dörrzwetschgen

RESTAURANT MAUGANESCHTLE



Menü 7

Gartenkräutersuppe
mit Kerbel- Quarkklößchen

Rosagebratenes Roastbeef
mit Pfeffer- Cognacsoße, Zuckerschoten und Kartoffelgratin

Schwarzwälder Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis



Menü 8

Jahreszeitlicher Salat mit Gartenkräutern und Pinienkernen

Bandnudelnest mit Pfifferlingen und Brokkoliröschen

Bachsaibling auf provenzalischem Gemüse mit
Basmatireis und Orangenmojo

Erdbeerschluper

Menü 9

Pfifferlingscremesuppe

Jahreszeitlicher Salat mit Streifen von der
geräucherten Entenbrust, Himbeerdressing

Kalbsfilet
mit Morchelrahm und bunten Schupfnudeln

Hausgemachter Ofenschluper mit Vanilleeis



RESTAURANT MAUGANESCHTLE



Menü 10

Rehpastete

Grüner und weißer Spargel im Blätterteigmantel

Zanderfilet
auf Kräuter-Tomatenragout, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Limonensorbet mit Cassisbirnen



Menü 11

Bärlauchsuppe

Lachsmaultasche im Blätterteigmantel auf Safransoße

Lammrücken in der Kräuterkruste
mit Koriandersoße mit Basilikum - Kartoffelpüree

Flammender Burgsteigtraum
Soufflé mit Früchten und Eis

Menü 12

Kürbiscremesuppe

Lachsfilet im Meerrettichmantel auf Kartoffel-Gurken-Saute

Fasanenbrust mit Basilikum - Zitronengrasfüllung,
Champagnerkraut und Selleriepüree

Grießflammerie mit Brommbeersauce

