

## *Maultaschen aus dem Manganeschtle*

Schwobaglück Maultaschen in der Brühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16,00
Graf Eberhard Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat	16,00
Omale Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Beilagensalat	16,50
Schwabenstreich Maultaschen mit Käsesauce, Kräutern der Provence und gerösteten Sonnenblumenkernen, Beilagensalat	18,00

Alle Maultaschengerichte können Sie **auf Wunsch** mit vegetarischer  
Gemüsefüllung bekommen

## *Spezialitätenmaultaschen*

Kalbsmaultaschen mit Cognac-Pfeffersauce und grünen Pfefferkörnern	21,00
Kalbsmaultaschen mit frischem Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	21,00
Lachsmaultaschen auf frischem Blattspinat, Weißwein-Sahne und gerösteten Sonnenblumenkernen	22,50
Geröstete Linsenmaultaschen mit marktfrischem Salat (vegan)	22,50

## *Frühlingsmaultaschen*

Gebratene Spargel-Frischkäsemaultasche  
mit Bärlauchrahm und Rucola (vegetarisch)

23,50

## *Lieblingsgerichte unserer Stammgäste*

Heckengäu-Linsen mit hausgemachten Butterspätzle (veg) und mit Saitenwürstle <sup>(2)</sup>	15,00 17,50
Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse und buntem Salat (veg) und mit geröstetem Speck	16,50 18,50
Schlosstöpfele Zartes Schweinefilet vom Landschwein mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	26,50
Herzog Ulrich gebratene Rinderstreifen in einer Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle (auf Anfrage)	24,50
Klassischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle und Pfannenzwiebeln	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Butterspätzle oder mit Kartoffel-Gurken-Salat	28,50

### Schwabenplatte

Zwiebel-Rostbraten und Filet vom Landschwein  
mit Kässpätzle und geschmelzter Maultasche

29,50