

## *Maultaschen aus dem Manganeschtle*

Schwobagluck	
Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	14,80
Graf Eberhard	
Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat	15,20
Omale	
Schwäbische Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Salat	16,00
Schwabenstreich	
Maultaschen mit Käsesauce, Kräutern der Provence und Pinienkernen	16,80

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

## *Spezialitätenmaultaschen*

Kalbsmaultaschen mit Cognac-Pfeffersauce und grünen Pfefferkörnern	17,50
Kalbsmaultaschen mit frischem Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	19,50
Lachsmaultaschen auf frischem Blattspinat, Weißwein-Sahne, Pinienkernen	21,50
Geröstete Linsenmaultaschen mit marktfrischem Salat (vegan)	19,50

## *Lieblingsgerichte unserer Stammgäste*

Teller-Linsen aus dem Heckengäu mit hausgemachten Butterspätzle (veg)	14,50
und mit Saitenwürstle <sup>(2)</sup>	17,80
Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse und buntem Salat (veg)	15,80
und mit geröstetem Speck	17,50
Schlosstöpfele Zartes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	24,80
Herzog Ulrich gebratene Rinderstreifen in einer Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle (auf Anfrage)	24,50
Klassischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle und Pfannenzwiebeln	28,50

## Schwabenplatte

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

29,50