

Maultaschen aus dem Manganeschtle

Schwobaglück Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	13,00
Graf Eberhard Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat	14,00
Omale Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Beilagensalat	16,00
Schwabenstreich Maultaschen mit Käsesauce, Kräutern der Provence und gerösteten Sonnenblumenkernen, Beilagensalat	16,50

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

Spezialitätenmaultaschen

Kalbsmaultaschen mit Cognac-Pfeffersauce und grünen Pfefferkörnern	19,00
Kalbsmaultaschen mit frischem Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	21,00
Lachsmaultaschen auf frischem Blattspinat, Weißwein-Sahne und gerösteten Sonnenblumenkernen	21,00
Geröstete Linsenmaultaschen mit marktfrischem Salat (vegan)	21,00

Wintermaultaschen

Trüffel-Kartoffel-Maultaschen
mit Trüffelsahne 21,00

und frischem Wintertrüffel + 12,00 (ca. 5 Gr.)

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Heckengäu-Linsen mit hausgemachten Butterspätzle (veg) und mit Saitenwürstle ⁽²⁾	14,50 16,50
Semmelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne und Wildpreiselbeeren (vegetarisch)	15,50
Dinkelnudeln mit Kräuterseitlingen in Mandelsahne (vegan)	16,50
Krokette von der roten Linse mit Kräuterseitlingen und gerauchtem Kartoffelpüree (vegan)	24,50
Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse und buntem Salat (veg) und mit geröstetem Speck	14,50 17,50
Schlosstöpfele Zartes Schweinefilet vom Landschwein mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	24,50
Herzog Ulrich gebratene Rinderstreifen in einer Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle (auf Anfrage)	24,00
Klassischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle und Pfannenzwiebeln	28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Butterspätzle oder mit Kartoffel-Gurken-Salat	26,50

Schwabenplatte

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

29,50