LOU'S MAULTÄSCHLE

DELUXE EDITION

HANDGEROLLT VON UNSEREM HAUSMETZGER, IN MUNDGERECHTE STÜCKE GESCHNITTEN UND ANGEBRATEN KOMMEN LOU'S MAULTÄSCHLE IMMER GUT AN. WÄHLE IN DREI SCHRITTEN DEINE LIEBLINGSKOMBINATION

STEP 1
DEIN MAULTÄSCHLE

LOU'S MAULTÄSCHLE
Herz- und schmackhaft, ganz nach Großmutters traditionellem Rezept mit Schweinefleisch, Lauch und Speck

HÜTTENTÄSCHLE
Eine leichte Versuchung mit aromatischem Schafskäse, Schweinefleisch, Blattspinat und mediterranen Kräutern

VEGITÄSCHLE
Fleischlos genießen mit einer Füllung aus Blattspinat und Ricotta für den vegetarischen Genuss

Deluxe Optionen
Maultaschen mit Pute, Rind oder Kürbis

STEP 2
DEINE BEILAGE

KARTOFFELSALAT
Lecker schwäbisch, traditionell mit Gemüsebrühe verfeinert

KÄSSPÄTZLE
Frisch aus der Pfanne mit Bergkäse, Milch und Sahne besonders cremig

BLATTSALAT
Mit Lou's hausgemachtem Agaven-Senf-Dressing

STEP 3
DEINE SOSSE

BRATENSOSSE
Würzig dunkle Soße

PILZRAHMSOSSE
Cremig, sahnig, fein

ZWIEBELN
In Butter geschmelzt

Deluxe Optionen
Leckere Kuchen oder frische Waffeln

SO SIEHT'S AUS!

DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT

FOODBOXEN & HOLZGABELN

In mundgerechte Stücke geschnitten und angebraten kommen die Maultäschle mit der gewählten Beilage und Soße in eine Foodbox. Zum Schluss bekommt Ihr die Foodbox aus dem Truck in die Hand, dürft Euch bei den Servietten und Holzgabeln bedienen und die schwäbische Speise geniessen.

TELLER & BESTECK

Wenn Ihr Eure Maultäschle lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen Mehrweggeschirr mit, oder Ihr habt bereits selbst welches vor Ort. Dieses schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen es zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.