

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 LIEBLINKSKOMBINATION

STEP 1 DEIN MAULTÄSCHLE

LOU'S MAULTÄSCHLE

Herz- und schmackhaft, ganz nach Großmutter's 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

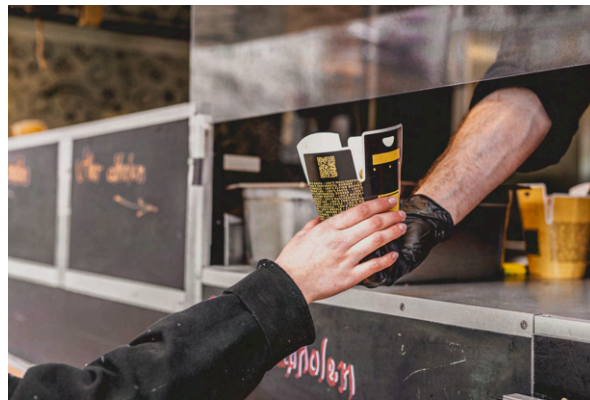
Deluxe
Optionen
Leckere Kuchen
oder
frische Waffeln

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 welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

