LOU'S MAULTÄSCHLE

EASY EDITION

HANDGEROLLT VON UNSEREM HAUSMETZGER, IN MUNDGERECHTE STÜCKE GESCHNITTEN UND ANGEBRATEN KOMMEN LOU'S MAULTÄSCHLE IMMER GUT AN. IN DER EASY-VARIANTE BESONDERS SCHNELL LECKER.

STEP 1
WÄHLE DEINE VARIANTE

LOU'S MAULTÄSCHLE

Herz- und schmackhaft, ganz nach Großmutters traditionellem Rezept mit Schweinefleisch, Lauch und Speck

VEGITÄSCHLE

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

STEP 2
AUF WUNSCH MIT KARTOFFELSALAT

Lecker schwäbisch, traditionell mit Gemüsebrühe verfeinert

STEP 3
DEIN FINALE

BRATENSOSSE

Würzig dunkle Soße

ZWIEBELN

In Butter geschmelzt

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.