

LOU'S MAULTÄSCHLE

**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

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

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 in eine Foodbox. Dann gibt's etwas Soße drüber, wir reichen eine Serviette und Holzgabel dazu und schon kann die schwäbische Speise genossen werden.



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.

