

## Echt schwäbische Maultaschen

Hackfleisch, Zwiebel, Peitschestecke, wassergewichte Doppelwecke, Peterling, Spinat und Brät, alles durch de Fleischwolf dreht, Eier daber, Salz und Pfeffer, Geit e Toigle, geit en Treffer. Grad für d Nudelböde gricht, ond schau kriagt dui Sach a Gesicht. Drufigschmiert, zudeckt, toilt ond gschnitte, nei en d Briah ond ufkocht gschwend, sleber schuld, wers Maul verbrennt !

### Maultaschen mit Zwiebelbutter

gschmälzt mit in heißer Butter angerösteten Zwiebeln, dazu gemischter Salat

8,50

### Geröstete Maultaschen mit Ei

In Butter geröstet mit geschlagenem Ei vermengt, dazu gemischter Salat

8,50

### Maultaschen „wie se dr Chefe schmecke“

in Scheiben geschnitten, mit Schnittlauchcreme im Ofen überbacken dazu gemischter Salat

10,50

### Maultaschen „Schweixer Art“

mit Schinken und Käse überbacken mit gemischtem Salat

10,50

### Maultaschen „Ratsherren Art“

in feinem Champignonrahmsöble, Zwiebeln Sahne und Blattsalat

11,50

### Maultaschen „Florentiner Art“

Maultaschen auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

12,80

Jeden Donnerstag