



MAUGANESCHTLE

RESTAURANT & CATERING

Schwäbisch & weltoffen

Entdecken Sie den Geschmack der Region!

Unser Restaurant steht für Frische, Qualität und Nachhaltigkeit.

Wir verwöhnen Sie mit saisonalen Gerichten, möglichst zubereitet aus regionalen Zutaten direkt von heimischen Produzenten.

Jede Mahlzeit spiegelt die Geschichte unserer Region wider – authentisch, ehrlich und voller Genuss ... aber wir sind auch weltoffen, denn auch uns macht es Spaß, die Besten kulinarischen Einflüsse aus anderen Ländern & Kulturen zu integrieren. Daher sind wir immer wieder für eine Überraschung gut!

Erleben Sie, wie gut Heimat schmecken kann.

Unsere regionalen Lieferanten



Aperitif- *Der Auftakt für gute Laune*

Hausaperitif

- unser **Signature Drink** -

mit Quitten-Kräuter-Essence, Noilly-Prat und Tonic Water 8,50

Salty- Grapefruit- Spritz

*Déjà-Vu Likör**, *Pink Grapefruit*, *Fleur de Sel* 9,50
(auch alkoholfrei möglich)



Déjà-Vu Sour

Déjà-Vu, *frischer Zitronensaft*, *Zuckersirup* 9,50

Déjà-Vu Sour (alkoholfrei)

*Déjà-Vu-Alkoholfrei**, *frischer Zitronensaft*,
Zuckersirup 8,90

A & M

*Aperol** mit *Maracuja*, *Prosecco* und *Soda* 9,50

French - Connection (alkoholfrei)

Lavendel-Rosmarin-Tonikum * mit *Sprite* und *Soda* 9,50

Weine des Monats

Weine enthalten Sulfite

Hausweine

| | 0.1l | 0.2l | 0.75l |
|--------------------------|------|------|-------|
| Riesling, trocken | 4,60 | 8,50 | - |
| Grauburgunder, trocken | 4,80 | 8,90 | - |
| Trollinger mit Lemberger | 4,90 | 9,20 | - |
| Lemberger, trocken | 5,20 | 9,50 | - |

Der Frühling ist da - Weiß

Weingut Geheimer Rat -*Perfekt zum Spargel-* Dr. von Bassermann – Jordan

Cuvée, Blanc de Noir, trocken, Pfalz

Eine harmonische Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet, die durch ihre fruchtige Frische und feine Kohlensäure besticht. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren verbinden sich mit einer feinen Süße und einer cremigen Textur. Weiß gekeltert, präsentiert sich dieser Weißwein in einer eleganten, hellen Farbnuance.

5,90 10,50 36,00

Weingut Rings

Riesling, trocken, Pfalz

Ein herausragender Gutswein der Rings-Brüder – puristisch und präzise. In der Nase begeistern mineralische und zitrische Noten, während am Gaumen feine Aromen von Limettenezeste und grünem Apfel harmonisch zusammenspielen.

5,40 9,80 34,50

Ca` di Sogno

Garda Bianco Cuveé trocken, Italien, Gardasee

Der neue Garda Bianco ist ein Wein, der neben schmackhafter Frucht und sanfter Säure auch den typischen feinen Schmelz mitbringt, den wir alle lieben und schätzen. Che bella, che bianco, che Garda

4,80 8,90 31,50

Der Frühling ist da- Rosé & Rot

Weingut Isele

Spätburgunder Rosé, Baden

Der Wein begeistert bereits durch sein silbrig-rosanes Leuchten. In der Nase entfaltet er die Aromen von Frühling und Frühsommer, geprägt von Frische, Frucht und mineralischer Lebendigkeit. Sein Bouquet reicht von Erdbeere und Himbeere bis hin zur roten Stachelbeere.

4,80 8,90 32,00

Louis Jadot -*Perfekt zum Spargel-*

Gamay, trocken, Burgund, Frankreich

Sein verführerischer Duft erinnert an dunkle Beeren und reife Feigen, Dieser Wein präsentiert sich körperreich und mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigem, feinkörnigem Tannin.

5,80 9,80 38,00

Weitere Flaschenweine in unserer Weinkarte.

Spezialitäten im Frühling

Vorspeisen

Roastbeef-Carpaccio vom Black Angus Rind

mit Parmesan

19,50

mit Sommertrüffel

+6,00

Hauptgänge

Gebratene Rinder - Leber

mit glasierten Balsamico-Zwiebeln, Apfelspalten
und Bratkartoffeln 26,50

Geschmorte Ochsenbäckle

in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Saisonalem Gemüse 28,50

Hausgemachte Rinderroulade

mit hausgemachten Butterspätzle und Rotkraut 28,50



Frisch gezapft dazu Klosterzwickel

im Steinkrug 0.5l

6,20



Digitale Speisekarte

mit Allergenen & Zusatzstoffe





Frühling, Bärlauch und Spargelspitzen

die Frühlingssonne wärmt Haut und Herz



FrISCHE Vitamine aus heimatlichen Landen

| | |
|---|------|
| FrISChe Spargelbouillon mit Kräuterflädle (vegetarisch) (auf Wunsch vegan) | 7,20 |
| Bärlauchrahmsuppe mit rote Bete Chips (vegan) | 8,50 |
| Spargelcremesuppe "klassisch" mit Einlage (vegetarisch) | 8,80 |

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Frühlingssalat mit frischem Spargel, Erdbeeren und weißem Balsamico (vegan) | 14,50 |
| Hausgemachte Spargelquiche mit marktfischem Salat und Kartoffelvinaigrette (vegetarisch) | 14,80 |
| Provenzalische Kräuter-Garnelen (5 St.) auf Tomaten-Carpaccio, Zitronen-Olivenöl mit mariniertem Spargel und Rucola | 17,50 |
| Carpaccio von der Chioggia - Rübe mit Zitronen-Olivenöl und karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch) | 16,00 |

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| Bärlauch - Krokette mit frischem Stangen- spargel, Bärlauch-Pesto und Kartoffelcreme (vegan) | 16,50 | 29,50 |
| Original Caesar Salad - mit knusprigen Croûtons und frisch geriebenem Parmesan | 11,50 | 17,50 |
| mit geröstetem Speck | 13,50 | 19,50 |
| mit Kräutergarnelen (3 St. 5 St.) | 15,50 | 22,50 |

Frühlingsküche – Vitamine & Genuss

| | |
|---|-------|
| Dinkelnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen (vegan) | 23,50 |
| Lachsmaultaschen mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud mit Kräuter-Garnelen (5 St.) | 28,50 |
| Kräuter-Garnelen (5 St.) mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud und Tagliatelle | 24,50 |
| Spargeltöpfe mit überbackenem Spargel, Sc. Hollandaise, Schwarzwälder Rauchschinken, Tomaten und neuen Kartoffeln | 26,50 |

Frischer Stangenspargel

**1 Portion frischer Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln, Butter oder Sc. Hollandaise
25,50**

auf Wunsch dazu:

12 Wochen gereifter Schwarzwälder Rauchschinken +8,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten + 12,50

Wiener Schnitzel + 14,50

Rosa gebratener Kalbsrücken vom
Hohenloher Kalb (120 Gr.) + 14,50



Maultaschen aus dem Manganeschtle

| | |
|--|-------|
| Schwobaglück | |
| Maultaschen in der Brühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 18,50 |
| Graf Eberhard | |
| Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat | 18,50 |
| Omale | |
| Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Beilagensalat | 19,80 |
| Schwabenstreich | |
| Maultaschen mit Kräutern der Provence, Käsecreme, Sonnenblumenkernen und Beilagensalat | 19,50 |
| Kalbsmaultaschen mit Cognac-Pfeffersauce und grünen Pfefferkörnern und Beilagensalat | 23,50 |
| Kalbsmaultaschen mit frischem Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken | 23,50 |
| Geröstete Linsenmaultaschen mit marktfrischem Beilagensalat (vegan) | 23,50 |
| Kalbsmaultaschen mit Morcheln in Sherryrahm | 26,50 |

Unsere Maultaschengerichte können Sie **auf Wunsch vegetarisch** oder **vegan** mit Gemüsefüllung genießen.

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Linsen nach Großmutter's Art mit hausgemachten Butterspätzle und Saitenwürstle (veg. möglich) | 19,50 |
| Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse, geröstetem Speck und buntem Salat (veg. möglich) | 19,50 |
| Bauernpfanne, geröstete hausgemachten Schupfnudeln, gebratene vegane Maultasche, Grillgemüse und Kräuterdip | 22,50 |
| Schlosstöpfele, zartes Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle und Champignonrahmsauce | 28,50 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle | 29,80 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Butterspätzle und Bratensauce oder mit Kartoffel-Gurken-Salat | 29,50 |
| Schwabenplatte Maultasche mit saisonalem Topping, Zwiebelrostbraten, zartes Schweinemedailon und Käsespätzle mit Röstzwiebeln | 32,50 |

Black-Angus Rumpsteak

auf der heißen Salzplatte ca. 250gr. (*)
mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter
32,50

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden und nachbraten.

Bitte berücksichtigen Sie dies beim Bestellen ihres Gargrades.

(*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht

Vegetarisch und Veganes auf einen Blick

Vorspeisen

| | |
|---|--------------------------------------|
| Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren und weißem Balsamico (vegan) | 14,50 |
| Carpaccio von der Chioggia-Rübe mit karamellisiertem Ziegenkäse | 16,00 |
| Bärlauch - Krokette mit frischem Stangenspargel, Bärlauch-Pesto und Kartoffelcreme (vegan) | Vorspeise: 16,50 Hauptgang: 29,50 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Kartoffelknödel mit Spinat-Käsesauce und gerösteten Sonnenblumenkernen | 21,50 |
| Dinkelnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen | 23,50 |
| Geröstete Linsenmaultaschen mit marktfrischem Beilagensalat (vegan) | 23,50 |
| Hausgemachte Linsen mit hausgemachten Butterspätzle (Linsen mit Dinkelnudeln vegan) | 17,00 |
| Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Käse und buntem Salat | 19,50 |

Maultaschengerichte **auf Wunsch vegetarisch** oder
vegan mit Gemüsefüllung möglich.

Tübinger Saft - Spezialitäten

Spezialitäten - von Landschaftspfleger Armin Straub

0.2l 0.4l

Tübinger Apfelsaft naturtrüb

von hochstämmigen Streuobstwiesen aus ungespritzten Äpfeln

Tübinger Birnensaft von der Schweizer

Wasserbirne

Sortenreiner Birnensaft aus ungespritzten reifen Birnen

Als Saft

4,30 5,80

Als Schorle

3,90 5,60

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Cola/ Fanta / Mezzo-Mix/

3,90 5,60

Orangensaft/Holunderschorle

Johannisbeernektar schwarz / Johannisbeerschorle

3,90 5,60

Bitter Lemon /Tonic Water^{3/15}

3,90 5,60

Tafelwasser

4,70

0.25l 0.75l

Gerolsteiner Mineralwasser still/ medium

4,20 7,80

Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure (Ein Liter)

7,80

Bier vom Faß

0.3l 0.4l

Radler süß oder sauer

4,20 5,40

Alpirsbacher Klosterbräu Spezial - Export

4,20 5,40

Alpirsbacher Klosterbräu Pilsener

4,20 5,40

Alpirsbacher Kloster-Hefeweizen

0.5l 5,80

Cola Weizen/ Russ^{1/11}

0.5l 5,80

Bier aus der Flasche

Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei

0.5l 5,80

Alpirsbacher Kloster-Weizen kristallklar

0.5l 5,80

1 Fl. Alpirsbacher Pils Alkoholfrei

0.33l 4,80

Mauganeschtle - Shop

Unsere Maultaschen

| | 6 Stk. | 10 Stk. | 1 kg |
|--------------------------------|-----------|------------|---------|
| Frische Maultaschen | 10,80 | 18,00 | 19,00 |
| Vegetarische Gemüsemaultaschen | 10,80 | 18,00 | 19,90 |

Unsere Maultaschen

| | | 500 gr. | 1 kg. |
|-----------------|---|---------|-------|
| Frische Spätzle | - | 9,50 | 17,00 |
| Kartoffelsalat | - | 10,50 | - |

Schnelle Küche für zuhause für 2 Personen

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Linsen (500 ml im Vakuumbbeutel) MHD 5 Tage | 9,50 |
| Schweinefilet in Rahmsauce (6 Filet á ca. 60 Gr. im Vakuumbbeutel) MHD 3 Tage | 18,00 |
| MHD 7 Tage (gekühlt bei 3 Grad) | |

Von Autor und Wirt Herbert Rösch Senior.

Das Maultaschenbüchle
herrliche Rezepte zum Verschenken für Köche und Hausfrauen 16,00

Das Kraut und Rübenbüchle
viele Originalgerichte aus dem Schwabenland 18,00

Bitte beachten Sie, dass wir für die Abgabe von Leitungswasser eine Servicegebühr von 1,80€ p.P. berechnen. Für Allergene und Zusatzstoffe beachten Sie unsere letzte Seite. (Biere enthalten Weizen - und Gerstengluten). oder fragen Sie bitte unser Servicemitarbeiter. * mit Farbstoff / Aperol und Tonic Water enthalten Chinin / Sekt u. Prosecco enthält Sulfit. Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeldes und Mehrwertsteuer.

Vor dem Tübinger Schloss

Ein Ahornhaus so mächtig -

Fest im Garten steht vom „Mauganescht“.

*Ob laue Lüfte, ob Stürme wehn, so sieht man ihn dort unter
Schlosses Türmen stehn! Gelassen blickt er her zu mir und
lacht in seiner ganzen starken Pracht.*

*Viel tausend Blätter seine Äste tragen,
ich spür, er will mir irgend etwas sagen!*

*Ja ja, wenn sich die schönen Blätter drehn,
dann weiß ich, er hat viel gesehn.*

Was könnt alles er berichten?

Sah menschliche; allzu menschliche Geschichten!

*Was hat er dort und unter Schlosses Turm erfahren,
in all den vielen, vielen Jahren.*

*Ja lieber Ahornbaum, Du kennst das bunte weite Leben, sah´st
Machtgier, Hass, sah´st Geldes- Streben und...Liebesschwüre heiß
und wild, Verzeihung sah´st Du, doch auch Nachsicht mild.*

*So sitz ich oft bei Dir, bin fröhlich und mit Dir allein, erhebe mein
Glas mit gutem, altem Wein und sag getrost:*

*„Du alter Ahorn Du, mein lieber Freund-
auf Dein spezielles Wohl- und Prost!“*

Ein Gedicht aus:

Schwäbische Gruschtelkischd

von Herbert Rösch

