



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 wieder – 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



MEGA



G



Aperitif und Limonaden

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

(auch alkoholfrei möglich)

A & M

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

9,50

French - Connection (alkoholfrei)

*Lavendel-Rosmarin-Tonikum ** mit *Sprite* und *Soda*

9,50

Erdbeer-Rhabarber Limonade

Fruchtreduktion von der *Erdbeere* und *Rhabarber*, *Soda* und *Zitrone*

7,80



Weine des Monats

Weine enthalten Sulfite

Hausweine

	0.1l	0.2l	0.75l
Riesling, trocken	4,60	8,50	-
Grauburgunder, trocken	4,90	8,90	-
Lemberger, trocken	5,20	9,50	-
Rosé	4,60	8,50	-

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.

5,60 9,90 36,00

Weingut Escher

Riesling „Alte Reben“ trocken, Württemberg

Konzentrierter Riesling aus alten Weinreben. Reife tropische Früchte sind gepaart mit einem nachhaltigen, cremigen Geschmackserlebnis und eleganter Säure.

5,20 9,50 34,50

Weingut Bernhart

Grauburgunder „Auf der Grenze“

trocken, Rheinhessen

Elegante Frucht und einer angenehmen Frische. Am Gaumen zeigen sich Noten von reifer Birne, Apfel und einem Hauch von Nuss, harmonisch eingebunden in eine dezente Mineralität. Ein ausgewogener, trockener Wein mit weichem Körper und einem angenehmen, langanhaltenden Abgang.

5,20 9,50 34,50

Der Frühling ist da- Rosé & Rot

Weingut Isele

Spätburgunder Rosé, Baden

Ein frisches Rosé aus Baden mit feinen Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und einem Hauch von Himbeere. Am Gaumen leicht, fruchtig und gut ausbalanciert mit einer angenehmen Frische. Ein vielseitiger Begleiter zu leichten Gerichten, sommerlichen Salaten

4,90 8,90 32,00

Weingut Martin Wassmer

Spätburgunder, trocken, Baden

Überzeugt mit einer eleganten Frucht von reifen Kirschen und roten Beeren. Am Gaumen zeigt er sich fein strukturiert, harmonisch und mit einer dezenten Würze.

5,80 10,50 38,00

Weitere Flaschenweine in unserer Weinkarte.



Frühling, Bärlauch und Spargel

die Frühlingssonne wärmt Haut und Herz



Frische Vitamine aus heimatlichen Landen

Frische Spargelbouillon mit Kräuterflädle (vegetarisch) (auf Wunsch vegan)	8,50
Spargelcremesuppe "klassisch" mit Einlage (vegetarisch)	9,50

Vorspeisen

Hausgemachte Spargelquiche mit buntem Salat und Balsamico-Dressing	14,50
---	-------

Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren und weißem Balsamico (vegan)	15,00
---	-------

Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch)	15,50
---	-------

Provenzalische Kräuter-Garnelen (3 St.) auf Tomaten-Carpaccio, Zitronen-Olivenöl mit mariniertem Spargel und Rucola	16,00
--	-------

Garnelen im Tempurateig (3.St) mit scharfem Wachtelbohnsalat	17,50
---	-------

Gerauchte Forelle mit Apfel-Radieschen-Salat und Meerrettichcreme	17,50
--	-------

Vorspeise *Hauptgang*

Bärlauch - Krokette mit frischem Stangen- spargel, Bärlauch-Pesto und Kartoffelcreme (vegan)	18,50	28,50
--	-------	-------

Frühlingsküche – Vitamine & Genuss

Bio-Dinkel-Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen (vegan)	24,50
Kräuter-Garnelen (5 St.) mit grünem und weißem Spargel im Prosecco-Sud und Tagliatelle	26,50
Waldesglück geröstete Maultaschen in Bärlauchrahm mit gerösteten Champignons und grünem Salat (vegetarisch möglich)	23,50
Geröstete Spargel-Frischkäsemaultaschen in Bärlauchrahm mit Rucola	25,50
Spargeltöpfele 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
26,00**

auf Wunsch dazu:

12 Wochen gereifter Schwarzwälder Rauchschinken + 9,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten + 11,50

Wiener Schnitzel vom Kalb + 13,50

Rosa gebratener Kalbsrücken (120 Gr.) + 16,50



Maultaschen aus dem Manganeschtle

Schwobagluck

Maultaschen in der Brüh mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,80

Graf Eberhard

Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat 18,80

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

Die Maultaschenüberraschungsplatte

(mind. 3 Pers.) mit Beilagensalat p. P. 21,50

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 hausgemachte Schupfnudeln, angebratene Rostbratenstreifen (100gr.), gebratene Maultasche, Grillgemüse und Kräuterdip (veg. möglich)	28,50
Schlosstöpfele, zartes Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle und Champignonrahmsauce	28,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle	31,50
Geschmorte Ochsenbäckle mit Rotweinsauce und Kartoffelcreme	28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Butterspätzle und Bratensauce oder mit Kartoffel-Gurken-Salat	32,50

Vegetarisch und Veganes auf einen Blick

Vorspeisen

Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren
und weißem Balsamico (vegan) 15,00

Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und
karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch) 15,50

Bärlauch - Krokette mit frischem Stangenspargel, Vorspeise: 18,50
Bärlauch-Pesto und Kartoffelcreme (vegan) Hauptgang: 28,50

Hauptgänge

Hausgemachte Semmelknödel mit Spinat-Käsesauce
und gerösteten Sonnenblumenkernen 21,50

Bio-Dinkel-Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel,
Bärlauchrahm, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen 24,50

Geröstete Linsenmaultaschen
mit marktfrischem Beilagensalat (vegan) 23,50

Hausgemachte Linsen
mit hausgemachten Butterspätzle 18,50
(Linsen mit Dinkelnudeln vegan)

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/ Orangensaft/
Holunderschorle

3,90

5,60

Johannisbeernektar schwarz / Johannisbeerschorle

3,90

5,60

Bitter Lemon /Tonic Water^{3/15}

4,20

5,80

Tafelwasser

4,70

0.25l

0.75l

Teinacher 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

4,40

5,60

Alpirsbacher Klosterbräu Spezial - Export

4,40

5,80

Alpirsbacher Klosterbräu Pilsener

4,40

5,80

Alpirsbacher Kloster-Hefeweizen

0.5l

6,20

Cola Weizen/ Russ^{1/11}

0.5l

6,20

Bier aus der Flasche

Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei

0.5l

6,20

Alpirsbacher Kloster-Weizen kristallklar

0.5l

6,20

1 Fl. Alpirsbacher Pils Alkoholfrei

0.33l

4,20

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 Allergenkarte. (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. Fehler und Preisänderungen vorbehalten.

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

