



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* 10,50

Déjà-Vu Sour (alkoholfrei)

*Déjà-Vu-Alkoholfrei**, *frischer Zitronensaft*,
Zuckersirup 10,50

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 Escher

Riesling „Alte Reben“ trocken, Württemberg

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

5,40 9,80 34,50

Falesco Vitiano

Cuveé, trocken, Umbrien, Italien

Ein Cuveé aus Vermentino und Chardonnay. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango Apfel und Birne sowie Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen Füllig und ausgewogen mit einem sehr langen Nachhall.

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 Kartoffelpüree 26,50

Gebratene Kalbsmaultaschen

mit Käsesauce und frischem Sommertrüffel 28,50

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Bandnudeln und saisonalem Gemüse 32,00



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
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

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Bärlauch - Krokette mit frischem Stangenspargel, 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.)	29,50
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 (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 Semmelknödel 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

