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.

<u>Unsere regionalen Lieferanten</u>

Aperitif-
Der Auftakt für gute Laune

L'Ora Giusta
Aperitivo Spritz **(alkoholfrei)**
10,50

Hausaperitif
- unser Signature Drink –
mit Quitten-Kräuter-Essence, Noilly-Prat und Tonic Water
9,50

Salty- Grapefruit- Spritz
Déjà-Vu, Pink Grapefruit, Fleur de Sel
10,50

Déjà-Vu Sour
Déjà-Vu, frischer Zitronensaft, Zuckersirup
10,50

Beide alkoholfrei möglich

HUGO
Holunder, Minze, Prosecco und Soda
9,50

A & M
Aperol mit Maracuja, Prosecco und Soda
9,50

French - Connection **(alkoholfrei)**
Lavendel-Rosmarin-Tonikum * mit Sprite und Soda
8,90

Weine des Monats

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, trocken	4,60	8,50	-

Der Winter - Weiß

Weingut-Escher
Heimatliebe
Cuvée Blanc, trocken, Württemberg
Edelstahltank kühl vergoren bei 13-16°C. Eine mitreissende Creation aus handverlesenen, goldgelben Trauben.
4,90 | 8,90 | 32,00

Weingut Markus Pfaffmann-
Sauvignon blanc, Pfalz, trocken
Lebendige Frische und eine klare,silbrige Farbe. Seine animierenden Aromen von Ananas,Pfirsich, Litschi und Mango verbinden sich mit feinen Noten von Holunderblüte und Stachelbeere. Ausgewogene Säure und samtige Fruchtstruktur
5,20 | 9,50 | 34,50

Weingut Landerer
Grauburgunder Kaiserstuhl, trocken
Fruchtig frischer Weißweinmit saftiger Birne, trifft auf elegante Säure. Das Vulkanverwitterungsgestein und die Reifung auf der Vollhefe im Holzfass machen Ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter
6,20 | 10,90 | 38,00

Der Winter - Rot

Bodega La Taperia de Mar
Tempranillo, trocken, Kastilien, Spanien
Rote Beeren, ein Hauch schwarzer Pfeffer und ein weicher, runder Eindruck am Gaumen: ein junger Stil, der direkt zugänglich bleibt und angenehm unprätentiös wirkt. Die Frucht ist klar, der Körper liegt im mittleren Bereich, die Textur zeigt sich sanft ausgeglichen.
4,80 | 8,90 | 32,00

Weingut Karl Pfaffmann *-Perfekt zur Gans-*
Gan(z)s Merlot, trocken, Pfalz
Der Wein überzeugt mit weichen Tanninen, reifer Beerenfrucht und feiner Würze. Vollmundig und harmonisch – perfekt als Begleiter zur Gans und ideal für winterliche Genussmomente.
5,90 | 10,50 | 36,00

Weitere Flaschenweine in unserer Weinkarte.

Weine enthalten Sulfite

Gänsezeit im Mauganeschtle

Hausgemachte Gänsebouillon
mit Gänseklößchen 10,50

Knusprige Gänsebrust
mit Orangenrotkraut und Kartoffelknödel 36,50

Gänse-Maultaschen
mit Orangenrotkraut und Apfel-Confit 28,50

Weihnachtsgans

1 ganze Gans
für 4 Personen (*)
mit Orangenrotkraut und Kartoffelknödel
39,50 p.P.
Hier im Restaurant auf Vorbestellung oder
fragen Sie nach, ob wir welche vorbereitet haben.

Quick-Gans-Service für zuhause!
Wir liefern - Sie genießen

1 ganze Gans (für 4 Personen) zerlegt oder zum selbst Zerlegen
mit Orangenrotkraut, Kartoffelknödel und Gänsesauce.
Bitte fragen Sie nach unserem Angebot

Winterzeit im Schwabenland

Vorspeisen

Hausgemachte Flädlesuppe mit Rinderbouillon		7,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (vegetarisch)		9,50
Feldsalat mit geröstetem Speck, Croutons und Kartoffelvinaigrette (veg. möglich)		11,50
Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch)		16,50
Gerauchten Forelle mit Apfel-Radieschensalat und Meerrettich-Wasabicreme		18,50
Krokette von der roten Linse	Vorspeise	16,50
mit Kürbisrisotto (vegan)	Hauptgang	28,50

Winterküche

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Spinat-Käsesauce und geröstete Sonnenblumenkerne (vegetarisch)	23,50
Dinkelnudeln mit Hokkaido-Kürbis in Mandelsahne (vegan)	21,50
Kürbismaultaschen mit Kürbis in Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse (vegetarisch)	23,50
Geschmorte Ochsenbäckle mit Rotweinsauce, hausgemachte Butterspätzle und Wintergemüse	28,50
Wildragout mit hausgemachten Butterspätzle, Rotweinbirne und Wildpreiselbeeren	28,50
Sauerbraten vom Hirsch mit hausgemachten Kräuterknöpfle und Orangenrotkraut	29,50

Maultaschen aus dem Mauganeschtle

Schwobaglück
Maultaschen in der Brüh mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,50

Graf Eberhard
Maultaschen mit Butter- Zwiebeln und Kartoffelsalat 19,50

Omale
Maultaschen geröstet mit Ei und marktfrischem Beilagensalat 19,80

Schwabenstreich
Maultaschen mit Kräutern der Provence, Käsecreme,
Sonnenblumenkernen und Beilagensalat 19,80

Kalbsmaultaschen in der Cognac-Pfeffersauce
mit grünen Pfefferkörnern und Beilagen Salat 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. 22,50

Alle Maultaschengerichte können Sie **auf Wunsch** mit
veganen Maultaschen mit Gemüsefüllung genießen.

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Hausgemachte Linsen
nach Großmutters Art mit
Butterspätzle und Saitenwürstle (veg. /vegan möglich) 19,50

Allgäuer Käsespätzle
mit Emmentaler und Bergkäse, geröstetem
Speck und buntem Salat (veg. möglich) 19,50

Schlosstöpfle
zartes Schweinefilet mit hausgemachten
Butterspätzle und Champignonrahmsauce 28,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle 32,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit hausgemachten Butterspätzle
oder mit Kartoffel-Gurken-Salat 32,50

Schwabenplatte
Maultasche mit saisonalem Topping, Zwiebelrostbraten,
zartes Schweinemedaillon und Käsespätzle mit Röstzwiebeln 34,50

Black-Angus Rumpsteak

auf der heißen Salzplatte ca. 250gr. (*)
mit hausgemachter Kräuterbutter
buntem Salat oder mit Grillgemüse
34,50

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden und nachbraten.
Bitte berücksichtigen Sie dies beim Bestellen des Gargrades.
(*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht

Vegetarisch und Veganes

Vorspeisen

Alt schwäbische Maronenschaumsuppe mit Haselnuss-Grießklößchen (vegetarisch)	9,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (vegetarisch)	9,50
Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und karamellisiertem Ziegenkäse	16,50

Krokette von der roten Linse mit	Vorspeise	16,50
Kürbis-Risotto (vegan)	Hauptgang	28,50

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Spinat-Käsesauce und geröstete Sonnenblumenkerne (vegetarisch)	22,50
Dinkelnudeln mit Hokkaido-Kürbis in Mandelsahne (vegan)	22,50
Kürbismaultaschen mit Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse (vegetarisch)	23,50
Geröstete Linsenmaultaschen mit Beilagensalat (vegan)	23,50
Hausgemachte Linsen nach Großmutters Art mit hausgemachten Butterspätzle (vegetarisch) (Linsen mit Dinkelnudeln vegan)	18,50
Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse, bunter Salat	19,50

Alle Maultaschengerichte mit veganen Maultaschen & veganem Balsamico genießen

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	5,80
Johannisbeernektar , Orangensaft, Maracujasaft	3,90	5,80
als Schorlen	3,60	5,40
Bitter Lemon / Tonic Water[3/15]	3,90	5,80
Tafelwasser		4,70

	0.25l	0.75l
Teinacher Mineralwasser still / medium	4,20	7,80
Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure (1,0 L)		7,50

Bier vom Faß	0.3l	0.4l
Radler süß oder sauer	4,20	5,60
Alpirsbacher Klosterbräu Spezial - Export	4,20	5,60
Alpirsbacher Klosterbräu Pilsener	4,20	5,60

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

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 Vakuumbeutel) MHD 5 Tage	9,50
Schweinefilet in Rahmsauce (6 Filet á ca. 60 Gr. im Vakuumbeutel) MHD 3 Tage	18,00

MHD 7 Tage (gekühlt bei 3 Grad)

Von Autor und Wirt Herbert Rösch:

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

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

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 erste 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,
erheb 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