

# LOU'S MAULTÄSCHLE

---

**HANDGEROLLT VON UNSEREM HAUSMETZGER, IN MUNDGERECHTE STÜCKE  
GESCHNITTEN UND ANGEBRATEN KOMMEN LOU'S MAULTÄSCHLE IMMER GUT AN.  
WÄHLE IN DREI SCHRITTEN DEINE LIEBLINKSKOMBINATION**

---

## **STEP 1 DEIN MAULTÄSCHLE**

### **LOU'S MAULTÄSCHLE**

Herz- und schmackhaft, ganz nach Großmutter's  
traditionellem Rezept mit Schweinefleisch, Lauch und Speck

### **HÜTTENTÄSCHLE**

Eine leichte Versuchung mit aromatischem Schafskäse,  
Schweinefleisch, Blattspinat und mediterranen Kräutern

### **VEGITÄSCHLE**

Fleischlos genießen mit einer Füllung aus Blattspinat und Ricotta  
für den vegetarischen Genuss

---

## **STEP 2 DEINE BEILAGE**

### **KARTOFFELSALAT**

Lecker schwäbisch, traditionell mit Gemüsebrühe verfeinert

### **KÄSSPÄTZLE**

Frisch aus der Pfanne mit Bergkäse, Milch und Sahne besonders cremig

### **BLATTSALAT**

Mit Lou's hausgemachtem Agaven-Senf-Dressing

---

## **STEP 3 DEINE SOSSE**

### **BRATENSOSSE**

Würzig dunkle Soße

### **PILZRAHMSOSSE**

Cremig, sahnig, fein

### **ZWIEBELN**

In Butter geschmelzt

# SO SIEHT'S AUS!

---

**DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT**

---

## FOODBOXEN & HOLZGABELN

In mundgerechte Stücke geschnitten und angebraten kommen die Maultäschle mit der gewählten Beilage in eine Foodbox. Dann gibt's etwas Soße drüber, wir reichen eine Serviette und Holzgabel dazu und schon kann die schwäbische Speise genossen werden.



---

## TELLER & BESTECK

Wenn ihr eure Maultäschle lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

