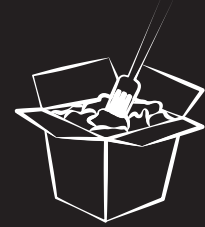




LOU'S MAULTÄSCHLE



Handgerollt von unserem Hausmetzger kommen Lou's Maultäschle immer gut an. Egal ob privat oder corporate, Groß oder Klein, Schwabe oder bei Neigeschmeckten.

LOU'S MAULTÄSCHLE

Herz- und schmackhaft, ganz nach Großmutter's traditionellem Rezept. Mit Schweinefleisch, Lauch und Speck ist die deftige Maultaschenvariante immer die richtige Wahl.

LOU'S HÜTTENTÄSCHLE

Eine leichte Versuchung mit aromatischem Schafskäse, Schweinefleisch, Blattspinat und mediterranen Kräutern lässt jedes Gourmetherz höherschlagen.

LOU'S VEGITÄSCHLE

Fleischlos genießen mit Blattspinat und Ricotta. Herrliche Röstaromen, die bei der Zubereitung entstehen, runden den vegetarischen Genuss geschmackvoll ab.

LOU'S KÄSSPÄTZLE

Cremig und frisch aus der Pfanne mit würzigem Käse. Die kulinarische Spezialität aus dem Schwabenländle schmeckt besonders gut mit einer kräftigen Soße und in Butter geschmälzten Zwiebeln.

AUF WUNSCH AUCH MIT

- ★ traditionell schwäbischem Kartoffelsalat mit Brühe verfeinert
- ★ buntem Blattsalat mit Agave-Senf-Dressing
- ★ kräftig dunkler Bratensoße
- ★ cremig frischer Pilzrahmsoße
- ★ geschmälzten oder gerösteten Zwiebeln

