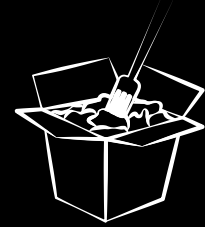


# LOU'S MAULTÄSCHLE



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 und Agave-Senf-Dressing
- ★ kräftig dunkler Bratensoße
- ★ cremig frischer Pilzrahmsoße
- ★ geschmälzten oder gerösteten Zwiebeln

