

Volker Mall: Schwäbischer Menu-Boogie

C A feine Flädlesupp fängt an,
C oder en Gaisburger Marsch isch dra,
F Ohne Rostbrata ond Sauerkraut
C isch mir dr ganze Tag versaut
G besser als d´Gosch
G an Randstei nagschlag

Maultascha en dr Brüh könnets au mal sei,
am besta mit Grombierasalat dabei
eigmachts Kalbfleisch mit broite Nudla
Sauerbrata mit Spätzle, no net hudla
wie ma isst
so schafft ma au

Kuttla oder mit Spiegelei a Leberkäs
a Metzelsupp isch au was schees,
Blutwurst oder Griebawurst dazu
saure Rädla, Fleischküchla send dr Clou,
lieber a Laus em Kraut
als gar koi Fleisch

Leberspätzla Schupfnudla Bubaspitzla,
Siedfleisch oder Eierhaber zom Gauma kitzla
Dazwischla nei en warma Zwiebelkucha
en Holdersteckling zom Versucha
Was hilft a schöne Schüssel
Wenn nix dren isch

jetzt kommt, was dr Schwab als Nachtmisch nemmt
bähete Schnita mit Zucker ond Zimt
Dampfnudla mit Vanille-oder Schodosoß
Flädla wie a Wagarad so groß
Schärretse
mit Apfelmus

Ofaschlupfer oder Scheiterbeig
Pfitzauf aus ma feine Teig
Goishirtle Preschdleng net so räs,
zom Abschluss na en Backsteikäs,
Essa ond Trinka
hält Leib ond Seel zsamma

en Hefekranz mit Zibeba zom Kaffee,
a Butterbrezel oder a Seele zum Tee
en Gugelhupf, eidonkt muss er sei
Fasnachtsküchla, ond a Gsälz dren nei
Koi Angst glei semmer fertig

Schwäbische Gutsla sott ma net verachte
ohne isch´s koi rechts Weihnachta
Springerle Bäratatz Zimstern
Ausstecherla Spitzbuba mag ma gern
So des war´s: en Guata

Nicht behandelte „Speisen“: Hutzelbrot, eigmachte Kellerstaffle ond dörnte Randstei,
Zwetschgagselz, Hagebuttasupp, Äschesupp (Erbsensuppe), Schnitz ond Spätzla, Eibrenne,