



Entspannen und Genießen, wo die Schwäbische Alb am schönsten ist.

Sehr geehrte Gäste,
wir, die Familie Tress und unsere Mitarbeiter,
möchten Ihnen einen schönen Aufenthalt an einem
der schönsten Plätze der Schwäbischen Alb bereiten.
Unser Küchenteam verwendet ausschließlich Zutaten aus
kontrolliert-biologischer Landwirtschaft.
Wir bereiten Ihnen nach handwerklicher Art sowohl schwäbische
Spezialitäten als auch moderne Geschmackserlebnisse zu.
Wir sind bestrebt für Ihr kulinarisches Wohl auf das Beste zu sorgen.
Was Sie dazu beitragen sollen ist Entspannen und Genießen,
einfach loslassen und die Seele baumeln lassen.

Ihre Familie Tress

SUPPEN UND VORSPEISEN

| | |
|--|--------|
| Kleiner gemischter Beilagensalat | 6,90 € |
| Suppenprobiererle dreierlei ROSE-Suppen | 8,90 € |
| Tagessuppe im Töpfle mit Brot | 8,90 € |

VEGETARISCH & VEGAN

| | |
|---|----------|
| Tagliatelle mit Gemüse-Bolognese mit Ziegenkäse vom benachbarten Loretto-Hof und hausgemachtem Pesto | 15,90 € |
| Grünkern-Bergkäse-Taler mit erlesenen Blattsalaten, geschmolzenen Tomaten und geriebenem Rauchkäse | 16,90 € |
| Alb-Buchweizen-Taler (glutenfrei & vegan) auf Ratatouillegemüse mit Pilzragout | 17,90 € |
| Salat-Bowl „Wimsen“ Mit Blattsalat, Rohkost, Erbsen und Tomaten Humus, sowie mit Quinoa, Bulgur, Couscous, Kräuterdressing, kalten Tomatendip und Nüsse | 14,90 € |
| Auf Wunsch mit Ziegenkäse vom Loretto-Hof | + 2,00 € |

FLEISCHGENUSS

Keule vom Ehrenfelser Weidelamm 19,90 €
unter der Kräuterkruste auf Tomaten-Bohnen-Gemüse mit Käse-Lauch-Knödel

Wir beziehen unsere Lämmer vom Bioland-Hof Bässler aus Hayingen.
Die Herde beweidet die Wacholderhänge im Glastal und um Schloss Ehrenfels.

Pulled Beef-Burger 21,90 €
mit Krautsalat, Paprika-Zwiebel-Chutney und cremiger Maispolenta

Wimsen Wirt's Kräuterschnitzel 22,90 €
vom Schwäbisch-Hällischen Schweinerücken in der Pfanne
goldbraun gebraten, mit Pommes Frites

Unser Fleisch stammt von Bioland-
und Demeter-Bauern der Schwäbischen Alb

FISCHGERICHTE

Gebratene Forelle Müllerin Art 23,90 €
mit Kräuterschwenkkartoffeln

Zwei gebratene Forellenfilet „Toskana Art“ 25,90 €
auf Ratatouillegemüse mit gebratener Thymian-Polenta

Unsere Forellen stammen aus ökologischer Fischzucht.
Die Fische werden in Naturteichen gehalten
und die Besatzdichte beträgt max. 20 kg Fisch je 1.000 l Wasser.

VESPER

| | |
|--|---------|
| Wurstbrot mit Lyoner, Salami und Kasseler Hals | 8,90 € |
| Käsebrot mit Rauchkäse, Emmentaler und verschiedenen Demeter-Käse vom Schelkle-Hof | 9,90 € |
| Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Bauernbrot | 11,90 € |
| Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Emmentaler Käse vom Rössler-Hof | 12,90 € |
| Wimsener Vespertraum Eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse, Bauernbrot und Wimsener Höhlengeist | 14,90 € |
| Wimsener Käsevesper Verschiedene ausgewählte Käsesorten, mit Feigensenf, Kirsch-Chutney und Olivenpesto mit Bauernbrot | 13,90 € |
| Portion gebratene Rosmarin-Kartoffeln zu den Vespern | 4,90 € |

DESSERT

| | |
|---|------------------|
| Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und Erdbeersorbet | 5,90 € |
| Rosmarin-Panna Cotta mit Beerenragout und Vanilleeis | 6,90 € |
| Unsere Eissorten: Erdbeersorbet | |
| Joghurtsorbet | 2,50 € |
| Vanille | |
| Schokolade mit Sahne | 2,90 € |
| Gemischtes Bauernhof-Eis 2 Kugeln mit Sahne | 3,90 € 4,30 € |
| Gemischtes Bauernhof-Eis 3 Kugeln Erdbeere - Vanille - Schokolade mit Sahne | 5,50 € 5,90 € |
| Eiskaffee | 4,90 € |
| Eisschokolade | 4,90 € |
| Fitnessbecher mit Müsli und Himbeerjoghurt zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Erdbeersorbet | 6,90 € |

Die Eismanufaktur Bachmann aus Indelhausen
stellt das Bio-Eis für uns her. Die Frischmilch fürs Eis stammt vom Demeter-Hof Freytag
(Steighöfe, Bichishausen)

Alkoholfreie Getränke

Wasser:

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Tafelwasser medium | 0,3 l | 2,50 € |
| | 0,5 l | 3,20 € |
| Viva Con Agua Laut Fl. | 0,75 l | 5,90 € |
| Viva Con Agua Leise Fl. | 0,75 l | 5,90 € |
| | 0,33 l | 2,90 € |

Unsere hausgemachten Limonaden:

| | | |
|--------------------------|-------|--------|
| Ingwer-Minze-Limonade | 0,3 l | 3,90 € |
| Orangen-Thymian-Limonade | 0,3 l | 3,90 € |

Bio Limonaden:

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Now Black Cola Fl. | 0,33 l | 3,50 € |
| Now Cola-Orange Fl. | 0,33 l | 3,50 € |
| Now Orangenlimonade Fl. | 0,33 l | 3,50 € |

Säfte und Saftschorle:

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Orangensaft pur | 0,25 l | 3,50 € |
| Apfel-Mango-Saft pur | 0,25 l | 3,50 € |
| Johannisbeere-Fruchttrunk pur | 0,25 l | 3,50 € |
| als Schorle | 0,3 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,50 € |
| Apfelsaft Naturtrüb Pur | 0,25 l | 2,70 € |
| Apfelschorle | 0,3 l | 3,20 € |
| | 0,5 l | 3,90 € |

Bier

Frisch vom Fass:

| | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| Clemens Weisse Bio-Hefeweizen | 0,3 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,90 € |
| Hefe Russ (süß oder sauer) | 0,3 l | 3,50 € |
| | 0,5 l | 4,20 € |
| Zwiefalter Bioland-Pilsner | 0,3 l | 3,50 € |
| | 0,5 l | 4,50 € |
| Radler (süß oder sauer) | 0,3 l | 2,90 € |
| | 0,5 l | 3,90 € |

Flaschenbiere:

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Dunkles Bioland-Dreikornweizen | 0,5 l | 4,90 € |
| Alkoholfrei: | | |
| Neumarkter Bio-Hefeweizen | 0,5 l | 4,90 € |
| Neumarkter Bio-Pils | 0,33 l | 3,90 € |

Aperitif

| | | |
|--|-------|--------|
| Weissburgunder Sekt aus Demeter-Trauben Vom Demeter-Weingut Neumer aus Uelversheim | 0,1 l | 4,90 € |
| Rotes Beerenwunder mit feinen Noten von Waldhimbeere und Cassis mit Sekt verfeinert | 0,1 l | 5,90 € |
| Alkoholfreier Rosenzauber von Jörg Geiger alkoholfreier, leicht perlender Apfelsaft mit Rosenwasser und Minze verfeinert | 0,1 l | 4,90 € |

Offene Weine

Weißwein:

| | | |
|---|-----|--------|
| Neumer Riesling, trocken demeter-Weingut Jakob Neumer aus Uelversheim/Rheinhessen | ¼ l | 5,90 € |
| Neumer Weißburgunder, trocken demeter-Weingut Jakob Neumer aus Uelversheim/Rheinhessen | ¼ l | 5,90 € |
| Chardonnay Bio-Weingut Oleria aus Orsogna/Abruzzen, Italien | ¼ l | 6,50 € |

Roséwein

| | | |
|---|-----|--------|
| Heilbronner Spätburgunder Weißherbst EcoVin-Weingut Schäfer-Heinrich aus Heilbronn | ¼ l | 5,90 € |
|---|-----|--------|

Rotwein

| | | |
|--|-----|--------|
| Heilbronner Staufenberg Lemberger trocken EcoVin-Weingut Schäfer-Heinrich aus Heilbronn | ¼ l | 6,50 € |
| Montepulciano Bio-Weingut Oleria aus Orsogna/Abruzzen, Italien | ¼ l | 6,90 € |

Spirituosen

| | | |
|---|-------|---------|
| <i>Wimsener Höhlengeist</i> aus Fleiner Apfelbrand | 2 cl | 3,90 € |
| Zum Mitnehmen Flasche | 0,5 l | 19,90 € |
| Weilheimer Zwetschgenwasser | 2 cl | 2,90 € |
| Weilheimer Quittenbrand | 2 cl | 3,70 € |
| Weilheimer Mirabellenbrand | 2 cl | 3,90 € |
| Weilheimer Williams-Birnenbrand | 2 cl | 3,50 € |
| Weilheimer Palmisch Birnenbrand | 2 cl | 3,50 € |

Kaffeespezialitäten

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir frisch gemahlene Arabica-Bohnen aus biologischem Anbau und fairem Handel

| | | | |
|--------------|--------|--------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,90 € | Kännchen Kaffee | 3,90 € |
| Espresso | 2,70 € | Doppelter Espresso | 3,50 € |
| Cappuccino | 2,60 € | Großer Cappuccino | 3,90 € |
| Milchkaffee | 3,50 € | Latte Macchiato | 3,90 € |

Gerne stellen wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei, mit laktosefreier oder veganer Milch her

Teespezialitäten

| | |
|-----------------------------|--------|
| Darjeeling Ambootia Grüntee | 2,20 € |
| Assam Schwarztee | 2,20 € |
| Kräutertraum | 2,20 € |
| Pfefferminztee | 2,20 € |
| Ingwer-Zitrone | 2,50 € |
| Früchtetraum | 2,20 € |

YogiTea:

| | |
|--|--------|
| Rooibos (Rooibos, Zimt, Nelke) | 2,90 € |
| Glücks-Tee (Zimt, Hopfen, Orangenschale) | 2,90 € |
| Wohlfühl-Tee (Zimt, Salbei, Oregano) | 2,90 € |
| Grüne Energie (Grüntee mit Guarana, Ingwer, Holunderblüte) | 2,90 € |
| Rose- Tee (Rosenblüten, Hibiskus, Lavendelblüten) | 2,90 € |