

**Liebe Gäste,**

**es ist für uns eine Herzensangelegenheit, die Gaststätte von Albert in seinem Sinne weiterzuführen.**

**Albert und Liesl haben über Jahrzehnte einen Ort geschaffen, an dem Menschen aus der gesamten Region zusammenkommen. Für die Region und den Ort ist es weit mehr als nur eine Gaststätte zum Einkehren.**

**Für uns ist es dabei wichtig ein Angebot für die Region zu schaffen und dieses in die Zukunft auszurichten. Ebenfalls möchten wir die Menschen in der Region erreichen, indem wir nach wie vor ein angemessenes Preis-/Leistungsverhältnis bieten und dabei eine faire Entlohnung für die Mitarbeiter und Landwirte erzielen können.**

**Dabei ist es für uns unerlässlich, dass alle Speisen und Getränke in Bio-Qualität sind. Außerdem sind unsere Speisen frei von jeglichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern.**

**Wir hoffen sehr, Ihr findet euch in der neuen Heimatküche wieder.**

**Eure Familie Tress**

## VORSPEISEN

<b>Oberschwäbische Hochzeitssuppe</b> mit Leber-Brät-Grießklösschen und Maultäschle in einer kräftigen Rinderkraftbrühe	<b>6,50 €</b>
<b>Gaisburger Marsch</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	<b>8,90 €</b>
<b>Cremesuppe vom Kürbis</b> mit Kernöl, gerösteten Kernen und Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>Kleiner Beilagensalat</b> saisonale Variation	<b>6,20 €</b>
<b>Albhirsebällchen</b> auf Rote-Bete-Carpaccio mit Kräuterdip	<b>12,90 €</b>

## HAUPTSPEISEN vegetarisch

<b>Albbuchweizen-Taler (VEGAN)</b> mit in Kräuter-Sauce geschwenktem Gemüse und Pesto von getrockneten Tomaten (glutenfrei)	<b>16,90 €</b>
<b>Pikante Käseküchle</b> mit Früchten - Chutney und Cremigem Balsamico	<b>15,90 €</b>
<b>Herbstlicher - Burger</b> mit Kräuter-Dip, vegetarisches Küchle und gebratene Herbstpilze mit Räucherkäse überbacken dazu Apfelmus und ein kleiner Rohkostsalat	<b>17,90 €</b>
<b>Herzhafte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel	<b>16,90 €</b>

## HAUPTSPEISEN fleischig

<b>Heimatküche-Burger</b> Pulled-Pork, Maultäschle, Paprika-Zwiebelchutney und Kartoffel-Blattsalat	<b>16,90 €</b>
<b>Kräuter-Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes Frites und eingelegten Beeren	<b>18,90 €</b>
<b>Braten vom Rind</b> bei 80 Grad 16 Stunden geschmort mit Spätzle oder Käse-Lauchknödel und glasiertem Gemüse	<b>19,90 €</b>
<b>Unser „Schwäbisches Highlight“</b> Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pulled Pork im Burger - Weckle, hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit Kräuter-Zwiebel und dazu cremige Käsespätzle	<b>26,90 €</b>
<b>Gaisburger Marsch</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	<b>13,90 €</b>
<b>Zwei gebratene Forellen-Filets</b> auf Bandnudeln in cremiger Kürbissoße	<b>22,90 €</b>

## VESPER

<b>Heimatküche Wurstsalat</b> mit Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebeln und gemischtem bunten Salat, dazu Brot	<b>10,50 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Saurer Schwartenmagen</b> mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot	<b>7,90 €</b>
<b>Russische Eier</b> Kartoffelsalat, Fleischsalat, gekochte Eier und Räucherlachs mit Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Saurer Backsteinkäse</b> mit Apfelschnitzen und Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Heimatküche Vesperbrett</b> eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse	<b>10,90 €</b>
<b>Käsevesper</b> erlesene Auswahl an Demeter-Käse vom Schelklehof mit Obst garniert, dazu Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Zusätzlich eine Portion Bratkartoffeln</b>	<b>4,90 €</b>

Alle Zutaten in unserer Küche stammen aus zertifiziertem  
und kontrolliertem biologischen Anbau – DE-ÖKO-006