

Liebe Gäste,

es ist für uns eine Herzensangelegenheit, die Gaststätte von Albert in seinem Sinne weiter zu führen.

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

Oberschwäbische Hochzeitssuppe mit Leber-Brät-Grießklösschen und Maultäschle in einer kräftigen Rinderkraftbrühe	6,80 €
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	8,90 €
Cremesuppe vom Kürbis mit Kernöl, gerösteten Kernen und Sahne	6,90 €
Tomatensuppe Der TRESSBRÜDER-Suppen mit Sahne	5,10 €
Kleiner Beilagensalat saisonale Variation	6,20 €

HAUPTSPEISEN vegetarisch

Albbuchweizen-Taler (VEGAN) mit in Kräuter-Sauce geschwenktem Gemüse und Pesto von getrockneten Tomaten (glutenfrei)	17,90 €
Pikante Käseküchle mit Früchte - Chutney und Cremigem Balsamico	17,90 €
Vegetarischer Heimatküche - Burger vegetarisches Küchle, dazu gebratenen Pilze mit Räucherkäse überbacken dazu Apfelmus und ein kleiner Rohkostsalat	17,90 €
Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebel	16,90 €

HAUPTSPEISEN fleischig

Heimatküche-Burger Pulled-Pork, Maultäschle, Paprika-Zwiebelchutney und Kartoffel-Blattsalat	17,90 €
Kräuter-Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und eingelegten Beeren	19,90 €
Braten vom Rind bei 80 Grad 16 Stunden geschmort mit Spätzle oder Käse-Lauchknödel und glasiertem Gemüse	21,90 €
Unser „Schwäbisches Highlight“ Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pulled Pork im Burger - Weckle, hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit Kräuter-Zwiebel und dazu cremige Käsespätzle	28,90 €
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	14,90 €
Zwei gebratene Forellen - Filets auf Bandnudeln in cremiger Kürbissoße	22,90 €

VESPER

Heimatküche Wurstsalat mit Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebeln und gemischtem bunten Salat, dazu Brot	10,50 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	9,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	9,90 €
Saurer Schwartenmagen mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot	8,50 €
Russische Eier Kartoffelsalat, Fleischsalat, gekochte Eier und Räucherlachs mit Brot	12,90 €
Saurer Backsteinkäse mit Apfelschnitzen und Brot	9,90 €
Heimatküche Vesperbrett eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse, dazu Brot	12,90 €
Käsevesper erlesene Auswahl an Demeter-Käse vom Schelklehof mit Obst garniert, dazu Brot	14,90 €
Zusätzlich eine Portion Bratkartoffeln	4,90 €

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