

## **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** **6,80 €**

mit Leber-Brät-Grießklößchen und Maultäschle  
in einer kräftigen Rinderkraftbrühe

**Gaisburger Marsch** **9,50 €**

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Rinderbrühe  
und hausgemachten Spätzle

**Tomatensuppe** **5,50 €**

Der TRESSBRUEDER-Suppen mit Sahne

**Kleiner Beilagensalat** **6,80 €**

saisonale Variation

## HAUPTSPEISEN

<b>Heimatküche-Burger</b> Pulled-Beef, Maultäschle, Paprika-Zwiebelchutney und Kartoffel-Blattsalat	<b>18,90 €</b>
<b>Schnitzel vom Schweinerücken mit Kräuterpanade</b> dazu Pommes Frites und eingelegten Beeren	<b>19,90 €</b>
<b>Unser „Schwäbisches Highlight“</b> Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pulled Beef im Burger - Weckle, hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Kräuter-Zwiebel und dazu cremige Käsespätzle	<b>31,90 €</b>
<b>Rinderrückenstreifen an Pfeffersoße</b> mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	<b>23,90 €</b>
<b>Gaisburger Marsch</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln, Rinderbrühe und hausgemachten Spätzle	<b>16,80 €</b>

## HAUPTSPEISEN vegetarisch

<b>Albbuchweizen-Taler (VEGAN)</b> mit in Kräuter-Sauce geschwenktem Gemüse und Pesto von getrockneten Tomaten (glutenfrei)	<b>17,90 €</b>
<b>Pikante Käseküchle</b> mit Früchte - Chutney und Cremigem Balsamico und dazu ein Rohkost - Salat	<b>18,90 €</b>
<b>Vegetarischer Heimatküche - Burger</b> vegetarisches Küchle, dazu gebratenen Pilze mit Räucherkäse überbacken dazu ein Kräuterdip und ein kleiner Rohkostsalat	<b>17,90 €</b>

## VESPER

<b>Heimatküche Wurstsalat</b> mit Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebeln und gemischtem bunten Salat, dazu Brot	<b>11,50 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	<b>10,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	<b>10,90 €</b>
<b>Saurer Schwartenmagen</b> mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot	<b>9,50 €</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>10,90 €</b>
<b>Heimatküche Vesperbrett</b> eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse, dazu Brot	<b>13,90 €</b>
<b>Käsevesper</b> erlesene Auswahl an Demeter-Käse vom Schelklehof mit Obst garniert, dazu Brot	<b>14,90 €</b>
<b>Zusätzlich eine Portion Bratkartoffeln (mit Speck)</b>	<b>4,90 €</b>