

ROSE

BIO-RESTAURANT



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

FRÜHLING/SOMMER 2024



100% PUERER BIO-GENUSS

SPEISEN
& GETRÄNKE
AB SEITE 7

**Das Geheimnis liegt im Miteinander.
Unser Ziel ist es, eine Inspiration zu
sein und die Werte der Familie in der
Gesellschaft zu verbreiten.**

Familie Tress



Daniel, Simon, Inge, Dominik und Christian Tress

SEIT ÜBER 70 JAHREN IM EINKLANG MIT DER *Natur*

Bereits 1950 brachte unser Großvater den biologisch-dynamischen Gedanken nach Hayingen-Ehestetten und stellte seinen Bauernhof nach demeter-Richtlinien um. Seine Überzeugung tragen wir seit Generationen weiter und bauen unser Familienunternehmen auf seiner Zukunftsvision auf. Besonders unser Vater Johannes und unsere Mutter Inge haben den Betrieb stark geprägt, indem sie schon in den 80er Jahren nachhaltige Küche in Form von vegetarischen Vollwertprodukten eingeführt und Softdrinks von der Speisekarte der ROSE gestrichen haben.

Der Bio-Gedanke wurde uns in die Wiege gelegt und wir haben von klein auf zu schätzen gelernt, was gute und ehrliche Lebensmittel bedeuten. Für uns ist Bio nicht nur ein Qualitätsstandard, sondern eine ganze Denk- und Lebensweise. Das, finden wir, schmeckt man nicht nur in unseren Convenience-Produkten, sondern kann man täglich in unseren vier Bio-Restaurants erleben.

Gemeinsam folgen wir der Mission: **„Miteinander für Mensch und Natur“**. Wir freuen uns sehr, dass Du heute Teil unserer Mission bist.

Familie Tress

WIR ÜBERNEHMEN *Verantwortung*

Unser Ziel ist es unser Handeln so gut es geht nach unseren Nachhaltigkeitsprinzipien zu gestalten. Von der Auswahl der Bio-Rohstoffe bis zur Zubereitung auf deinem Teller – jeder Schritt wird bei uns sorgfältig bedacht. Genieße bei uns nicht nur den guten Geschmack, sondern auch die Vorteile unserer Nachhaltigkeitsprinzipien.

100 % BIO

Darüber hinaus legen wir Wert auf Bio-Produkte aus den Verbänden Bioland, demeter und Naturland. Diese Verbände setzen auf ökologische Standards, die die Bodenfruchtbarkeit erhalten und auf den Einsatz von synthetischen Pestiziden und Düngemitteln verzichten.

LEBENSMITTELABFALL

Auf dem Weg vom Feld zum Teller wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Deshalb vermeiden wir konsequent Lebensmittelabfälle. Alle Zutaten werden entsprechend den Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-tail verarbeitet.

ERNEUERBARE ENERGIE

Wir beziehen an allen unseren Standorten Grünstrom. Insgesamt können wir unseren Corporate Carbon Footprint so um ca. 304t CO₂e gegenüber dem Bezug von konventionellem Strom reduzieren. Darüber hinaus kommt unsere Wärme aus erneuerbaren Energien.



ARTGERECHTE TIERHALTUNG

Wenn Fleisch, dann gutes Fleisch von artgerechten Bio-Betrieben. Um den Fleischkonsum zu reduzieren, haben wir uns dazu entschieden, das Fleisch als Beilage zu reichen. Das fördert die Wertschätzung für das Tier und steigert das Bewusstsein beim Fleischkonsum.



BIODIVERSITÄT & ARTENVIELFALT

Durch die Verwendung von Bio-Lebensmitteln leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Förderung der Biodiversität und der Artenvielfalt.



GESUNDHEIT

Wir versuchen, unsere Gerichte ausgewogen zu gestalten, sodass diese förderlich für unsere Gesundheit sind.



GEMEINWOHL-ÖKONOMIE

Wirtschaften ist für uns kein Selbstzweck. Wir wollen mit unserem Tun einen Beitrag zum Gemeinwohl leisten. Daher lassen wir uns regelmäßig nach den Standards der Gemeinwohlökonomie zertifizieren. Mehr Infos dazu findest du in der ausliegenden GWÖ-Broschüre.



TRANSPORT & LIEFERKETTE

Durch regionale Zutaten setzen wir auf Nachhaltigkeit mit kurzen Lieferwegen, was den CO₂-Ausstoß minimiert und lokale Wirtschaftskreisläufe fördert. So tragen wir zur Schonung ökologischer Ressourcen bei.



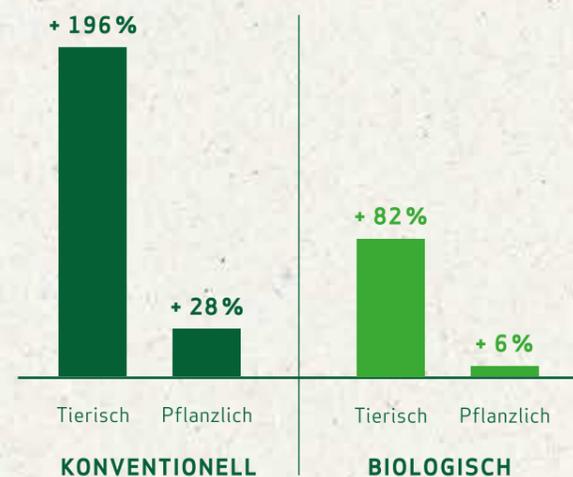
ES MUSS ALLEN SCHMECKEN! *Fair* KALKULIERT!

Die Preise für unsere Lebensmittel repräsentieren oftmals nicht die tatsächlichen Kosten. Die Folgekosten, die sich in Form von z.B. verschmutztem Grundwasser, ernährungsbedingten Krankheiten oder im Klimawandel zeigen, bezahlen wir früher oder später mit, indem wir für die ökologischen Schäden aufkommen müssen. Werden diese Folgekosten nicht offenbart, verzerren wir die tatsächlichen Preise. Wir sind der Meinung, der ökologische Landbau kommt dem echten Preis am nächsten, da eine Vielzahl an Umweltkosten repräsentiert werden.

Ui schweres Thema.
Aber man darf auch
mal Unperfekt sein!

Der echte Preis.
Danke für deinen
heutigen Beitrag!

So viel höher müssten die Kosten sein, wenn die Kosten für Umwelt und Gesellschaft mit eingepreist werden.



Quelle: Michalke, Amelie; Fitzer, Fabian; Pieper, Maximilian; Kohlschütter, Nils; Gaugler, Tobias (2019): How much is the dish? - Was kosten uns Lebensmittel wirklich?.

7 GUTE *Gründe*

... in eine nachhaltige Zukunft zu investieren.
Für dich, für deine Kinder, deine Enkel und alle,
die nach uns kommen.

1

Nachhaltigkeit schafft ein **positives Gefühl** der Beitragserfüllung und der Achtsamkeit. Durch deine Wahl von umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen trägst du aktiv zum Umweltschutz bei.

2

Nachhaltigkeit bedeutet weniger schädliche Chemikalien und Pestizide und trägt damit zu einer besseren Gesundheit und einem höheren Wohlbefinden bei.

3

Nachhaltigkeit erhält unser **Ökosystem**, indem Lebensräume bewahrt, Arten geschützt und die natürlichen Prozesse intakt bleiben.



4

Nachhaltigkeit schließt **soziale Aspekte** mit ein; wer nachhaltig handelt, setzt sich nicht nur für eine grünere Welt ein, sondern sorgt auch dafür, dass Diskriminierung bekämpft wird und Gleichberechtigung gefördert wird.

5

Nachhaltigkeit trägt zum **Gemeinwohl** bei, indem Entscheidungen nicht nur auf Grundlage von ökonomischen, sondern auch von ökologischen und sozialen Kriterien gefällt werden.

6

Nachhaltigkeit fördert **generationsübergreifende Verantwortung**, indem sie es uns ermöglicht, unsere heutigen Bedürfnisse zu befriedigen und gleichzeitig die Bedürfnisse nachfolgender Generationen zu sichern.

7

Deine Entscheidungen für nachhaltige Investitionen sind Entscheidungen für eine **positive & nachhaltige Zukunft**. Du sicherst nicht nur deinen eigenen Wohlstand, sondern auch die Chancen und Möglichkeiten kommender Generationen.

WAS IST DEIN
GUTER GRUND?

BIO VIELFALT *Erleben*

Du hast die Wahl! Bei uns stellst du dein Menü aus mehreren kleinen Komponenten individuell zusammen. Eine übliche Portionsgröße besteht bei uns aus 3 Tellern. Aber du entscheidest selbst, wie groß dein Appetit heute ist.

**3 TELLER
=
1 PORTION**

gilt für Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts.

NOCH FRAGEN?

Solltest du noch Fragen zu unserem neuen Speisekonzept haben, helfen dir unsere Servicekräfte gerne weiter!



VORSPEISEN

**MEERRETTICH
PANNA COTTA** **6,10 €**
mit Sauerteig - Crostini &
Zuckerschoten - Ceviche

Diese Panna Cotta Variante überrascht mit ihrer pikanten Meerrettichnote. Dazu werden Sauerteig-Crostini gereicht, die für zusätzliche Textur sorgen. Die Zuckerschoten-Ceviche bringt Frische und Leichtigkeit ins Spiel, und der Meerrettich-Crumble ergänzt das Ganze mit einem weiteren knusprigen Element.



KOHLRABI-MOUSSE **6,50 €**
mit Kräuteröl, fermentierten
Radieschen & Kartoffelstroh

Ein leichtes und luftiges Mousse aus Kohlrabi, serviert mit einem aromatischen grünen Öl, das die Frische des Gemüses unterstreicht. Fermentierte Radieschen bieten einen interessanten Kontrast mit ihrer leichten Schärfe, und das Kartoffelstroh sorgt für einen knusprigen Abschluss.



✓ = Vegan

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

VORSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE VOM BLUMENKOHL 6,50 €

mit Erdbeergel, Oliventapenade
& getrockneten Tomaten - Chip

Eine Vorspeise, die den Geschmack von rauchigem Blumenkohl in einer samtigen Crème brûlée Textur einfängt. Das Erdbeergel fügt eine fruchtige Süße hinzu, während die Tapenade aus Oliven eine herzhaftere Note beisteuert. Abgerundet wird das Gericht durch einen knusprigen Chip aus getrockneten Tomaten.



ZIEGENKÄSE-TERRINE 6,70€

mit Rote Bete - Vanillegelee
& Röstzwiebel - Crumble

Eine geschmeidige Terrine aus Ziegenkäse, begleitet von einem süßlichen Rote Bete - Vanillegel, das die Terrine perfekt ergänzt. Der Röstzwiebel - Crumble fügt eine knusprige Textur und eine milde Würze hinzu, die das Gericht abrundet.



FRÜHLINGS - GEMÜSE - QUICHE 6,00 €

mit Zwiebelcreme &
Gemüsechips

Eine klassische Quiche aus frischem Gemüse und einer rauchigen Zwiebelcreme unterlegt mit einem buttrigen Teig. Dazu werden Gemüsechips gereicht, die für eine knusprige Textur und einen zusätzlichen Gemüsegeschmack sorgen.

UNSER VEGANES ROSE TATAR 6,20 €

mit Zwiebeln, Pilzsud &
Speckcracker

Ein Tatar ohne tierische Produkte, das mit einem herzhaften Zwiebel-Pilzsud serviert wird. Der Speckcracker, obwohl vegan, imitiert das rauchige Aroma von Speck und verleiht dem Gericht eine knusprige Komponente.



SUPPEN

SÜSSKARTOFFEL-SUPPE 6,20 €

mit Kartoffel-Kräuter-Ecken

Diese Suppe vereint die süße Wärme der Süßkartoffel mit der frischen Zitrusnote von Orangen. Die dazu gereichten Kartoffel-Kräuter-Ecken ergänzen die samtige Suppe um ein knuspriges Element. Ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen und Texturen.



KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE 5,90 €

mit Karottenpüree und dreifarbigen Karottenchips

Hier trifft die cremige Textur der Kartoffel auf den milden Geschmack des Lauchs. Das Karottenpüree verleiht der Suppe eine sanfte Süße, während die knusprigen Karottenchips einen interessanten Kontrast bieten. Diese Suppe ist ein ausgewogenes Erlebnis verschiedener Geschmacksrichtungen.

HAUPTSPEISEN

BUCHWEIZEN - RISOTTO 9,80 € MIT SELLERIE ✓

gegrillt unter einer Kräuterkruste & als Püree mit Pfefferrahmsauce

Ein nussiges Buchweizenrisotto kombiniert mit gegrilltem Sellerie unter einer knusprigen Kräuterkruste, dazu eine würzige Pfefferrahmsauce und ein cremiges Selleriepüree.



VEGANES BUTTER CHICKEN ✓ 9,50 €

mit cremiger Polenta & Ofengemüse

Eine vegetarische Idee zum klassischen Butter Chicken, serviert mit einer cremigen Polenta und einer Auswahl an geröstetem Gemüse aus dem Ofen.



HAUPTSPEISEN

VEGANES GULASCH \checkmark 9,30 €

mit Erbsen - Guacamole, veganem Kartoffel - Speckknödel & Kartoffelschaum

Ein herzhaftes Gulasch, begleitet von einer gesunden grünen Erbsen - Guacamole, serviert mit einem deftigen aber veganen Kartoffel - Speckknödel und einem leichten Kartoffelschaum.



BLUMENKOHL - ROSA PFEFFER - MAULTASCHE \checkmark 9,70 €

mit karamellisierten Radieschen, Frühlingszwiebel, gegrillt & geräuchertem Blumenkohl & einem Thymian - Jus

Eine delikate Maultasche gefüllt mit Blumenkohl und rosa Pfeffer, serviert mit karamellisierten Radieschen, Frühlingszwiebeln, gegrilltem und geräuchertem Blumenkohl und einem aromatischen Thymian-Jus.



RÖSTZWIEBEL - BACON BURGER 9,00 €

mit gebackenem Süßkartoffel-Stick & Zwiebel - Jus

Ein saftiger vegetarischer Burger mit Röstzwiebeln und vegetarischem Bacon serviert mit einem gebackenen Süßkartoffel-Stick und einer reichhaltigen Zwiebel-Jus.



ZITRONEN - KNOBLAUCH - LINGUINE \checkmark 9,10 €

mit Zuckerschoten, Kräuter-Rahmsauce, getrocknetem Tomatenpesto & frittiertem Rucola

Frische Linguine mit einer dezenten Zitronen-Knoblauch-Note, begleitet von knackigen Zuckerschoten, einer Kräuter-Rahmsauce, würzigem getrocknetem Tomatenpesto und knusprig frittiertem Rucola.

HAUPTSPEISEN



POT AU FEU VOM SOMMERGEMÜSE 9,00 €
mit Ablinsenfalafel & Humus

Ein leichtes Pot au Feu, das die Frische des Sommergemüses hervorhebt, serviert mit herzhaften Ablinsenfalafel und einem klassischen Humus.



MANGOLD - BOHNEN - TÖRTCHEN 9,20 €
mit Rettich & BBQ - Karotten

Ein feines Törtchen aus Mangold und Bohnen, garniert mit knackigem Rettich und einer süßlich-würzigen BBQ-Karotte, die für eine interessante Geschmacksvielfalt sorgt.



WÜRZIG GEBRATENER COUS COUS - TALER 8,90 €
mit Kohlrabi a la Cremé

Ein Taler aus würzig gebratenem Couscous, serviert mit einem samtigen Kohlrabi a la Cremé, die eine cremige Textur und einen milden Geschmack bietet.



SPINAT - CASHEWKERN - KNÖDEL - SCHEIBE 9,50 €
mit gebratenem Pilz - Spinat, Ziegenkäse, geschmorten Karotten, Karottencrumble und Rosmarin - Honig - Jus

Eine herzhaft Knödelscheibe aus Spinat und Cashewkernen, kombiniert mit gebratenem Pilz - Spinat, Ziegenkäse, geschmorten Karotten und einem Karottencrumble, abgerundet mit einem Rosmarin - Honig - Jus.

FLEISCH

GEBACKENES, FEINRAGOUT & BRATEN VOM RIND 14,50 €

Erleben Sie den Genuss einer knusprigen Rinderpraline, die mit einer Scheibe butterweichem Rinderbraten harmoniert. Das feine Ragout, aus ausgewählten Stücken des Rindes, rundet dieses Gericht ab und bietet eine Palette an Texturen und Aromen.



BRUST & ROULADE VOM GOCKEL 15,90 €

Brust oder Keule? JA! Eine zarte Hühnerbrust, die Sous Vide gegart und anschließend gebraten wurde, um eine Balance zwischen Saftigkeit und einer goldbraunen Kruste zu erreichen. Dazu gesellt sich eine Roulade aus dem Hühnerbein, gefüllt mit einer feinen Spinat-Karotten-Farce, die eine angenehme Geschmackstiefe bietet.



RAGOUT & FILET / RÜCKEN VOM LAMM 15,50 €

Ein zart rosa gebratenes Lammfilet, das auf feinem Ragout ruht. Die sorgfältige Zubereitung bringt die natürlichen Aromen des Lammfleisches zur Geltung und wird durch die reichhaltigen und herzhaften Noten des Ragouts ergänzt.

FLEISCH ALS Beilage

Bereits im Jahr 2020 haben wir in unserem Bio-Fine-Dining Restaurant „1950“ als erstes Restaurant in Deutschland das Fleisch zur Beilage gemacht. Mit diesem Konzept möchten wir dem Fleisch die Wertschätzung geben, die es verdient hat. Außerdem sind wir uns sicher, dass ein reduzierter Fleischkonsum zu einer ressourcenschonenden und bewussten Ernährung führt, die uns und unserer Natur guttut.

REGIONAL

Das Fleisch beziehen wir von Erzeugern unseres Vertrauens, welche ihre Tiere nach Biolandrichtlinien in unmittelbarem Umkreis unseres Restaurants halten.

NOSE-TO-TAIL PRINZIP

Wenn ein Tier sein Leben für uns lässt, dann wollen wir ihm den größten Respekt erweisen und so verarbeiten wir das ganze Tier bei uns in der Küche.

TIERWOHL

Durch die Reduzierung des Fleischkonsums können wir dazu beitragen, dass weniger Tiere gezüchtet werden, was langfristig zu einer verbesserten Tierhaltung beiträgt.



DAS GEMÜSE IST DER STAR

Teile den Star deines heutigen Biogenuss auf Social Media und markiere uns @tressbrueder

Zeige dann unserem Servicepersonal deinen Post und du bekommst von uns ein gratis TressBrüder Produkt für zu Hause.



DESSERTS

ROSE - MILCHSCHNITTE 6,00 €

Schichten aus Schokoladenkuchen und Vanillecreme ergeben diese köstliche Leckerei. Dazu gibt es Kirscheis und eine Prise Vanillecrumble.



BISKUIT MIT FRÜCHTE - SÜLZE V 6,10 €

& weißem Schokoladen - Ingwereis

Vegane Genießer aufgepasst! Ein leichter Biskuit wird mit einer Fruchtsülze kombiniert und mit erfrischendem weißem Schokoladen - Ingwereis serviert.



FRISCHKÄSECREME 6,50 €

mit Ziegenkäse - Espuma und knusprigem Mille - Feuille aus Strudelteig

Cremiger Frischkäse trifft auf luftiges Ziegenkäse - Espuma in diesem eleganten Dessert. Die knusprigen Schichten des Mille - Feuille - Gebäcks, das aus zartem Strudelteig besteht, runden diese köstliche Kreation ab.



KAROTTENKUCHEN 6,10 €

mit Kohlrabi - Quarkbällchen, Sellerie - Apfelchutney und Spinat - Chips

Der Karottenkuchen erhält eine herzhaftere Note durch die Zugabe von Kohlrabi - Quarkbällchen. Das Gericht wird weiter aufgewertet durch ein Sellerie - Apfelchutney und knusprige Spinat - Chips.

DESSERTS

PANNA COTTA VOM ROSMARIN 6,50 €

mit Variation von der Erdbeere

Eine duftende Panna Cotta vom Rosmarin wird mit einer Vielfalt an Erdbeer - Kreationen serviert - Ragout, Eis, Püree und Gel - alles garniert mit einem Hauch Rosmarin - Crumble und Kräuteröl.



GRIESSKÜCHLEIN 6,00 €

mit Salz - Karamellsauce, Rhabarber & Kräuter - Crumble

Dieses Grießküchlein ist mit salzigem Karamell überzogen und wird von einem säuerlichen Rhabarberkompott begleitet. Als Krönung gibt es Kräuter - Crumble obendrauf.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Viva con Agua Laut Fl. (0,33 l)	3,90 €
(0,75 l)	6,90 €
Viva con Agua Leise Fl. (0,33 l)	3,90 €
(0,75 l)	6,90 €



Viva con Agua setzt sich weltweit für sauberes Trinkwasser ein. Durch kreative Veranstaltungen und Projekte schaffen sie Bewusstsein für das globale Wasserproblem.

Säfte & Saftschorlen

demeter Orangensaft pur (0,25 l)	3,70 €
demeter Johannisbeersaft pur (0,25 l)	3,70 €
demeter Apfelsaft naturtrüb Pur (0,25 l)	3,70 €
als Schorle (0,3 l)	3,90 €
als Schorle (0,5 l)	4,90 €
Himbeer-Rhabarber-Schorle (0,33 l)	3,90 €
(0,5 l)	4,90 €
Holunderblüten-Schorle (0,33 l)	3,90 €
(0,5 l)	4,90 €

BIO Limonaden

Now Black Cola Fl. (0,33 l)	3,90 €
Now Cola-Orange Fl. (0,33 l)	3,90 €
Now Orangenlimonade Fl. (0,33 l)	3,90 €

Hausgemachte Limonaden

Orange-Thymian-Limo (0,3 l)	4,50 €
Ingwer-Minze-Limo (0,3 l)	4,50 €
Trauben-Rosmarin-Limo (0,3 l)	4,50 €

BIER

Frisch vom Fass

„Jubel Bier“ (0,3 l)	3,90 €
(0,5 l)	5,50 €
von der Bergbrauerei Ehingen	
Radler süß oder sauer (0,3 l)	3,50 €
(0,5 l)	4,90 €



Übrigens: Die Braugerste für die Berg-Bierspezialitäten dient den Alblinsen als Stützfrucht.

Flaschenbiere

Dunkles Bioland-Dreikornweizen (0,5 l)	5,90 €
von der Bergbrauerei Ehingen	

Alkoholfreie Biere:

Kronenbrauerei Schimpf „Höpfle“ (0,5 l)	5,50 €
Neumarkter Lammsbräu Weiße (0,5 l)	5,90 €
Neumarkter Lammsbräu Bio-Pils (0,33 l)	3,90 €

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Weißwein

Riesling, trocken

demeter Weingut Jakob Neumer OHG/Rheinessen
(0,25 l) 7,50 € (0,1 l) 5,00 €

Weißburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden
(0,25 l) 7,50 € (0,1 l) 5,00 €

Grauburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden
(0,25 l) 7,90 € (0,1 l) 5,50 €

Roséwein

Rosé, mild

demeter Weingut Stutz, Heilbronn / Württemberg
(0,25 l) 6,90 € (0,1 l) 4,70 €

Rotwein

Korber Sommerhalde, Trollinger, trocken

demeter Weingut Schmalzried - Korb / Württemberg
(0,25 l) 7,90 € (0,1 l) 5,50 €

Lemberger, trocken

demeter Weingut Stutz - Heilbronn / Württemberg
(0,25 l) 7,90 € (0,1 l) 5,50 €

Spätburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden
(0,25 l) 8,50 € (0,1 l) 6,00 €

Sehr geehrte Gäste ...

neben unseren Weinen im offenen Ausschank haben wir auch eine separate Weinkarte sowie tagesaktuelle Empfehlungen.

HEISSGETRÄNKE

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir frisch gemahlene Robusta- und Arabica-Bohnen aus demeter-Anbau und fairem Handel.

Kaffeespezialitäten

Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €

Teespezialitäten

demeter Darjeeling	3,50 €
Früchtetee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
demeter Pfefferminztee	3,50 €
Kräutertraum	3,50 €
Ingwer-Orange	3,50 €
Roobios	3,50 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 6,90 €



Gerne stellen wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei oder mit Mandel- oder Hafermilch her.

SPIRITUOSEN

Weilheimer Schnäpse

Unsere Schnäpse stammen vom Bioland-Hof Walter Braun aus Weilheim.

Weilheimer Zwetschgenwasser (2 cl)	4,70 €
Weilheimer Quittenbrand (2 cl)	5,50 €
Weilheimer Mirabellenbrand (2 cl)	4,70 €
Weilheimer Williams-Birnenbrand (2 cl)	4,70 €
Weilheimer Palmisch Birnenbrand (2 cl)	5,50 €

Wimsener Höhlengeist

Wimsener Höhlengeist (2 cl)	4,50 €
aus Fleiner Apfelbrand	
Wimsener Höhlengeist (0,5 l)	24,90 €
zum Mitnehmen	



„Jeder, der recht froh gestimmt, gern den Höhlengeist mal nimmt. Ob bei Kummer, Bösem, Schlimmen und bei Leib und Magen grimmen. Ein Glas, zwei Glas, drei Glas, vier, helfen so und so dann Dir. Denn im Höhlengeiste steckt, was Lebensgeister weckt.“
Spruch zum Wimsener Höhlengeist

APERITIF

Weißburgunder Sekt (0,1 l)	8,90 €
von Demeter-Weingut Neumer aus Uelversheim	
Rotes Beerenwunder (0,1 l)	6,90 €
mit feinen Noten von Waldhimbeere und Cassis mit Sekt verfeinert	
Alkoholfreier Rosenzauber von Jörg Geiger (0,1 l)	7,90 €
leicht perlender Apfelsaft mit Rosenwasser und Minze verfeinert	



Unsere Aperitif sind der perfekte Start in dein Genusserlebnis.

NOCH MEHR *Bio-Genuss*

AUF DER SUCHE NACH EINEM BESONDEREN MOMENT FÜR ZWEI?

Dann reserviert euch einen Tisch im **Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950**. Hier erwartet euch ein kulinarisches Erlebnis der Extra-Klasse mit einem vegetarischen 5-Gang-Menü von Bio-Spitzenkoch Simon Tress gekocht. Die Zutaten des Menüs stammen allesamt aus einem Radius von 25 km. Bei jedem Gericht erfahrt ihr genau, welche Zutaten verarbeitet wurden – sowie deren Herkunft und wie viele Kilometer sie vom Erzeuger bis ins Restaurant hinter sich gebracht haben.



1950 bedeutet für uns Hingabe und Respekt für das, was die Natur uns täglich schenkt.



JETZT GENUSS SCHENKEN!

Du willst einen besonderen kulinarischen Moment verschenken? Da bist du bei uns genau richtig, in unserem Onlineshop findest du vom Wertgutschein bis zum Genussabend alles, was deine Liebsten zum Strahlen bringt.



Unsere Küchenparty ist der perfekte Ort, um sich abseits des Arbeitstags besser kennenzulernen.



ZEIT, DEN ZUSAMMENHALT DEINES TEAMS ZU STÄRKEN?

Entdecke mit uns die Welt der Kochkunst und lerne in der **Kochschule Marchtal in Neu-Ulm** neue kulinarische Konzepte für dich und deine Freunde und Kollegen kennen. Bei einer **exklusiven Küchenparty, einem Kochkurs oder einem Kochduell** erweitert ihr euer kulinarisches Wissen und erlebt ein unvergessliches Geschmackserlebnis und stärkt dabei euren Teamgeist!

DU WOLLTEST SCHON IMMER MAL HINTER DIE KULISSEN BLICKEN?

Erlebe bei einer öffentlichen Küchenparty hier im Bio-Restaurant ROSE unsere Küche hautnah und schau unseren Profis über die Schulter. An verschiedenen Food-Stationen beobachtest du unsere Köche, wie diese aus frischen Bio-Zutaten Köstlichkeiten zaubern und hast dabei die Gelegenheit, die Geheimnisse der Bio-Küche zu erfahren.



ENTDECKE DIE WELT DER *Tress* Brüder

BIO-RESTAURANT ROSE

Unser Stammhaus ROSE ist die Wurzel der TressBrüder-Welt. Wir vier Brüder sind hier aufgewachsen. In der ROSE verbinden wir Tradition mit Innovation: Hier gibt es das Fleisch als Beilage. Außerdem finden hier unsere legendären Küchenpartys statt.



BIO-FINE-DINING-RESTAURANT 1950

Die Natur macht den Teller: Alle Zutaten des vegetarischen 5-Gänge-Menüs stammen aus einem Umkreis von 25 km. Die Zutaten sind in Demeter- oder Bio-land-Qualität. Das Restaurant wurde mit dem grünen MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

BIO-GASTHOF FRIEDRICHSHÖHLE

Neben Klassikern aus der schwäbischen Küche findest du hier feine Spezialitäten von der Forelle und innovative vegetarische oder vegane Gerichte. Ein Besuch im Gasthof Friedrichshöhle lässt sich wunderbar mit einer Wanderung im Glastal und einer Höhlenfahrt in der Wimsener Höhle verbinden.



BIO-GASTHOF HEIMATKÜCHE

Hier ist der Name Programm. Fühl dich wie zu Hause und genieße unsere bodenständige Küche. Die Heimatküche ist traumhaft gelegen am Donau-Radweg und ist damit die ideale Einkehr für deine nächste Radtour. Im Sommer lädt der liebevoll gestaltete Biergarten zum Verweilen ein.



WIMSENER MÜHLE

Die Bannmühle aus dem 11. Jahrhundert ist die perfekte Location für Hochzeiten, Geburtstage und auch Business-Events. Am Rande der Zwiefalter Ach inmitten der Natur gelegen, bietet die Wimsener Mühle eine traumhafte Atmosphäre.



SCHLOSS EHRENFELS

Umgeben von einer idyllischen Wald- und Wiesenlandschaft, fernab vom Trubel des Alltags, könnt ihr auf Schloss Ehrenfels, das zur Schloss Ehrenfels Saint-André Stiftung gehört nach Herzenslust heiraten. Für ein exklusives Fest sind die Schlossscheuer und der Innenhof nur euch und euren Gästen vorbehalten.



BIO-HOTEL ROSE

Im ersten zertifizierten BIO-Hotel Baden-Württembergs laden wir dich zu unvergesslichen Tagen für Körper, Geist und Seele ein. Bei uns kannst du Ruhe und Kraft tanken. Die vielfältigen Ausflugsziele in der direkten Umgebung bieten dir schöne Naturerlebnisse und jede Menge Spaß!



CONVENIENCE-PRODUKTION

Dein Bio-Genuss für Zuhause! Unter der Marke TressBrüder produzieren wir mit frischen Bio-Zutaten täglich vegane Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte und mehr. Dabei verzichten wir komplett auf Geschmacksverstärker, Aromen und Konservierungsstoffe. Die TressBrüder Produkte erhältst du in ganz Deutschland bei EDEKA, REWE, Alnatura, Denny, tegut und bei vielen mehr.



KOCHSCHULE MARCHTAL

Entdecke mit uns die Welt der Kochkunst und lerne in unserer Kochschule in Neu-Ulm neue kulinarische Konzepte für dich, deine Freunde und Kollegen kennen. Wir bieten dir nicht nur ein unvergessliches Erlebnis, sondern auch die Möglichkeit, dein kulinarisches Wissen zu erweitern und deine Fähigkeiten zu verbessern.

www.tressbrueder.de

Bio-Restaurant ROSE • Aichelauer Straße 6 • 72534 Hayingen-Ehestetten
+49 7383 9498 100 • rose@tressbrueder.de

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