

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

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis. Unsere Küchenmitarbeiter machen von 15:30 Uhr bis 16:30 Uhr eine Pause.

HAUPTSPEISEN

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

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 und dazu ein Rohkost - Salat	18,90 €
Vegetarischer Heimatküche - Burger vegetarisches Küchle, dazu gebratenen Pilze mit Räucherkäse überbacken dazu ein Kräuterdip und ein kleiner Rohkostsalat	17,90 €

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis. Unsere Küchenmitarbeiter machen von 15:30 Uhr bis 16:30 Uhr eine Pause.

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

VESPER

Heimatküche Wurstsalat **12,50 €**

mit Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebeln und gemischtem bunten Salat, dazu Brot

Schwäbischer Wurstsalat **11,90 €**

mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot

Schweizer Wurstsalat **11,90 €**

mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot

Saurer Schwartenmagen **9,90 €**

mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot

Russische Eier **13,50 €**

Kartoffelsalat, Fleischsalat, gekochte Eier und Räucherlachs mit Brot

Saurer Backsteinkäse **10,90 €**

mit Apfelschnitzen und Brot

Heimatküche Vesperbrett **13,90 €**

eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse, dazu Brot

Käsevesper **14,90 €**

erlesene Auswahl an Demeter-Käse mit Obst garniert, dazu Brot

Zu allen Vespers servieren wir Ihnen saisonale Aufstriche / Butter.

Zusätzlich eine Portion Bratkartoffeln (mit Speck) **5,50 €**

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis. Unsere Küchenmitarbeiter machen von 15:30 Uhr bis 16:30 Uhr eine Pause.