

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



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

VORSPEISEN

Oberschwäbische Hochzeitssuppe **7,90 €**
mit Leber-Brät-Grießklößchen und Maultäschle
in einer kräftigen Rinderkraftbrühe

Gaisburger Marsch **9,50 €**
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Rinderbrühe
und hausgemachten Spätzle

Cremesuppe von der Kartoffel **7,90 €**
mit Schwarzwurst – Maultäschle
Croutons und Sahnehaube

Vitaler Salatteller **8,50 €**
mit verschiedenen angemachten Salaten der Saison,
marinierten Blattsalate, Sprossen und Croutons

Carpaccio von der Serviettenknödelscheibe **12,90 €**
mit süß/saurem eingelegtem Gemüse, Blattsalate,
gehobelte Radieschen Kräuter – Mayonnaise

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 außer Wild – DE-ÖKO-006

HAUPTSPEISEN

Heimatküche-Burger **18,90 €**
Pulled-Pork, Maultäschle, Paprika-Zwiebelchutney
und Kartoffel-Blattsalat

Paniertes Schnitzel in Kräuterpanade **21,90 €**
dazu Pommes Frites, Zitrone und Cranberrys

Unser „Schwäbisches Highlight“ **32,90 €**
Rostbraten mit Röstzwiebeln, Rinderpraline auf Kartoffelsalat,
mit BBQ - Dip und lauwarmen Paprika - Chutney,
hausgemachte schwäbische Maultaschen mit geröstetem Speck
und dazu cremige Käsespätzle

Gaisburger Marsch **17,80 €**
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Rinderbrühe
und hausgemachten Spätzle

Klassische Roulade **25,90 €**
vom Masshalderbacher Bioland Rind
mit Gemüse aus dem Ofen,
dazu Kartoffel - Röstzwiebel - Stampf

Schwäbischer Sauerbraten **23,90 €**
mit Spätzle und Gemüse garnitur

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 außer Wild - DE-ÖKO-006

HAUPTSPEISEN vegetarisch

Albuchweizen-Taler (VEGAN und glutenfrei) **18,90 €**
mit glasiertem Gemüse und Kartoffel-Paprikaschaum

Maultaschen - Glück (vegan) **22,90 €**
Blumenkohl-, Sauerkraut-Speck-, Antipasti- und Pilz - Maultaschen
mit Apfel - Rosmarin - Chutney, gegrilltem & gebratenem Brokkoli
dazu eine Zwiebel - Jus

Vegetarischer TRESSBRÜDER - Burger **19,90 €**
mit vegetarischem-Patti, gebratene Pilze und Räucherkäse gratiniert
dazu ein Rohkost - Salat

Würziges Dinkel - Risotto **19,90€**
mit Gemüse in verschiedenen Arten,
marinierter Kräutersalat & Kräuter - Rahmsauce

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 außer Wild - 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 Vespern 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.



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