

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



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 vom Masshalderbacher Bioland Rind

25,90 €

mit Gemüse aus dem Ofen,
dazu Kartoffel – Röstzwiebel – Stampf



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

HAUPTSPEISEN vegetarisch

Albbuchweizen-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



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

VESPER

Heimatküche Wurstsalat mit Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebeln und gemischtem bunten Salat, dazu Brot	12,50 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	11,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	11,90 €
Saurer Schwartenmagen mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot	9,90 €
Russische Eier Kartoffelsalat, Fleischsalat, gekochte Eier und Räucherlachs mit Brot	13,50 €
Saurer Backsteinkäse mit Apfelschnitzen und Brot	10,90 €
Heimatküche Vesperbrett eine feine Auswahl an Wurstspezialitäten und ausgewähltem Käse, dazu Brot	13,90 €
Käsevesper erlesene Auswahl an Demeter-Käse mit Obst garniert, dazu Brot	14,90 €
Zusätzlich eine Portion Bratkartoffeln (mit Speck)	5,50 €



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