

TRESSBRÜDER

BIO MUSEUMS RESTAURANT



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



SPEISEN
& GETRÄNKE
AB SEITE 7



SPEISEKARTE
ENGLISCH



SPEISEKARTE
FRANZÖSISCH

75 Jahre
1950 2025
BIO



75 JAHREN *Miteinander* FÜR MENSCH UND NATUR

Seit unser Großvater 1950 den biologisch-dynamischen Gedanken etablierte und den Familien-Bauernhof auf der Schwäbischen-Alb auf BIO umstellte, tragen wir seine Überzeugung über Generationen weiter. 75 Jahre später ist daraus ein Familienunternehmen geworden, in dem wir über 80 Mitarbeitenden Arbeit geben dürfen und die Chance haben, durch unser stringentes Wirtschaften im Einklang mit der Natur positiv in der Gesellschaft zu wirken.

gleichermaßen berücksichtigt werden. Seit nun 75 Jahren „**Miteinander für Mensch & Natur**“ zu wirtschaften heißt auch, seit 75 Jahren unseren eigenen Überzeugungen folgen zu dürfen. Eine Entwicklung, die uns mit tiefer Dankbarkeit erfüllt.

Wir freuen uns sehr, dass das BIO Museumsrestaurant im Zeppelin Museum Friedrichshafen heute Teil dieses Weges ist und wir dieses Jubiläum mit allen Gästen feiern dürfen!

Wir sind der Meinung, dass eine nachhaltige Entwicklung nur gelingen kann, wenn ökonomische, ökologische und soziale Aspekte

Familie Tress

WIR ÜBERNEHMEN *Verantwortung*

Unser Ziel ist es unser Handeln nach unseren Nachhaltigkeitsprinzipien zu gestalten. Von der Auswahl der BIO-Rohstoffe bis zur Zubereitung auf deinem Teller – jeder Schritt wird bei uns sorgfältig bedacht.

100 % BIO

Wir legen Wert auf Bio-Produkte aus den Verbänden Bioland, demeter und Naturland. Diese Verbände setzen auf ökologische Standards, die die Bodenfruchtbarkeit erhalten und auch auf synthetische Pestiziden und Düngemitteln verzichten.

LEBENSMITTELABFALL

Auf dem Weg vom Acker 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.

TRANSPORT & LIEFERKETTE

Durch regionale Zutaten setzen wir auf Nachhaltigkeit mit kurzen Lieferwegen, was den CO₂-Ausstoß minimiert und lokale Wirtschaftskreisläufe fördert.

GESUNDHEIT

Wir versuchen, unsere Gerichte ausgewogen zu gestalten, so dass 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 nach den Standards der Gemeinwohlökonomie zertifizieren. Mehr Infos dazu findest du in der GWÖ-Broschüre.

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.



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 Achtsamkeit. Durch deine Wahl von umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen trägst du 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 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 die Bedürfnisse nachfolgender Generationen zu sichern.

7

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

WAS IST DEIN
GUTER GRUND?

TRAUM BLICK UND FEINE *Bio Küche* ?

Er ist der frisch vom Gault Millau gekürte „Gastronom“ des Jahres und der erste BIO-Spitzenkoch mit MICHELIN-Stern. Im Interview berichtet Simon Tress, wie die ersten Monate am See gelaufen sind – und wie’s mit dem BIO Museumsrestaurant weitergeht!

Vier schwarze Hauben und die Auszeichnung „Gastronom des Jahres“ vom Gault Millau. Vom renommierten „Der Feinschmecker“ gab’s noch die Nachhaltigkeits-Auszeichnung bei den „Besten Köchen“. Du machst 2025 so weiter, wie du 2024 aufgehört hat, oder Simon?

Irgendwie schon. Auch wenn es tatsächlich nicht die Auszeichnungen sind, die mich antreiben. Aber natürlich sind solche Preise eine tolle Bestätigung. Vor allem für das gesamte Team. Wir sind auf dem richtigen Weg.

Dein ganz persönliches Highlight hatte aber überhaupt nichts mit Restaurants zu tun, oder?

Das ist tatsächlich so. Im Dezember hat unsere Tochter Carla unser Glück perfekt gemacht. Meine Familie ist mein Anker und mein Antrieb. Das ist, was wirklich zählt! Aber natürlich sind wir jetzt zu fünft zu Hause, da wird’s nie langweilig!

Das passt auch ganz gut zum BIO-Museumsrestaurant im Zeppelin-Museum. Da ist auch viel passiert!

Unbedingt! Dass wir trotz der wirklich knappen Umbauzeit pünktlich eröffnen konnten,

war nur möglich, weil wir es geschafft haben, hier in ganz kurzer Zeit ein wirklich grandioses Team aufzubauen – in der Küche und natürlich auch im Service! Das Feedback unserer Gäste ist wirklich unglaublich positiv. Und das liegt einzig und alleine daran, dass die Kolleginnen und Kollegen hier in Friedrichshafen dieses Restaurant zu einem Ort gemacht haben, der die Menschen anzieht und begeistert!

Und ihr steht ja in Friedrichshafen erst am Anfang!

Ganz genau. Nachdem sich das Tagesgeschäft so wunderbar etabliert hat, starten wir Mitte März mit unserem Abend-Konzept. Dafür habe ich mit meinem Team in der Küche eine Casual-Fine-Dining-Karte entwickelt. Drei 3-Gänge-Menüs (Fisch, Fleisch & Vegetarisch), die entweder einzeln funktionieren oder auch gerne miteinander kombiniert werden können. Das vegetarische Menü orientiert sich dabei an unserem Restaurant „1950“. Wir bringen also ein bisschen BIO-Sterneköche an den See!



Neues Restaurant, neues Besteck! Aber neu im Sinne von „anders“. Nämlich gebraucht. Professionell von WMF aufbereitet und mit all den kleinen Spuren eines langen Gastro-Lebens perfekt für die nächste Runde. Ein zweites Leben. Ein Besteck mit Geschichte,



LASST ES EUCH *Schmecken!*

BIO-Qualität trifft auf Sterneküche: Simon Tress und sein Team zaubern für dich saisonale Gerichte aus besten regionalen Zutaten. Mit Respekt für die Natur und Liebe zum Detail laden wir dich ein, BIO-Genuss und Nachhaltigkeit auf höchstem Niveau zu erleben. Wir wünschen dir einen Guten Appetit!

KINDER MENÜ

Als Familienunternehmen liegt uns gerade die Ernährung der Jüngsten sehr am Herzen. Wir wissen: Nährstoffe, Vitamine und Kohlenhydrate sind genauso wichtig für Kinder wie eine große Portion Liebe.

**Immer dabei: Softgetränk (Seezüngele oder Apfelschorle)
& frischer Obstsalat mit Schoko-Schaum**

14,90 €

Tagliatelle mit Bolognese
& geriebenem Käse

Kinder-Schnitzel
mit Pommes/ Spätzle
& Ketchup/Sauce

Buchweizen-Taler  
mit Gemüse & Sauce

KINDER GERICHTE

Portion Pommes
6,90 €

Spätzle mit Sauce
5,90 €



Überraschung

Zu jedem Kinder Menü gibt es eine Überraschung, zum Spielen, Lesen oder Basteln.

VORSPEISEN & SUPPEN

Beilagen Blattsalat 
mit gehobeltem rohem Frühlings-
gemüse, Dressing & Croutons
6,90 €

**Fruchtige Cremesuppe
von der Süßkartoffel**  
mit Zitronengrasschaum
& gerösteten Nüssen
7,50 €

Karotten-Ingwersuppe  
mit Kräuterschaum &
gehackten Kräuter
6,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Maultasche, Flädle & Backerbsen
8,90 €

Fein & Salzig

Kartoffel-Gemüsesalat  
mit Tomaten - Pfeffergel, Kapern,
Feta & karamellisierten Cashews
5,90 €

Terrine vom Ziegenkäse 
mit Apfel-Vanille-Gelee,
zweierlei vom Lauch &
Öl von getrockneten Tomaten
6,50 €

Kohlrabi - Mousse 
mit Erbse - Meerrettich,
Pumpnickel- Crunch,
Kimchi & Senfkaviar
6,10 €

DINETTE & BOWL

Schwäbische Dinnete „klassisch“
Zwiebel, Speck & Lauch
10,50 €

Schwäbische Dinnete „mediterran“
Tomate, Oliven & Ziegenkäse
11,50 €

Albbuchweizen - Salat  
mit erlesenen Blattsalate, Chuntey,
Humus, Nüsse, Rohkost,
Erbsen-Meerrettich-Creme &
Orangen-Thyimandressing
14,90 €



Zur Allergene-
Übersicht



 = Vegan

 = Glutenfrei

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

GENUSS-HIGHLIGHTS

Kräuter - Linguine

mit Tomaten-Pfeffergel, Kapern, getrocknete Tomaten, Frühlings-Gemüse & Honig-Rosmarin-Jus
19,00 €

Geschmortes Kohlrabi-Kräuter -Törtchen

Albbuchweizen-Risotto, Cremiger Polenta & Osso Bucco von der Karotte, Pastinake, Pilze & Rahmsauce
18,50 €

Veganes Butter-Chicken

mit Püree & Taler von der Süsskartoffel, lauwarmen würzigem Kraut-salat & Koriander-Limetttengel
19,50 €

Filets von der Forelle

auf Frühlingsgemüse mit Kartoffel-Kräuterpüree, Alblinsen - Ragout & gerauchtem Blumenkohlschaum
32,00 €

Maultasche, Feinragout & Braten vom Lamm

mit Spinat-Knödel, Allerlei von der Karotte, Gremolata & Rosmarin-Creme
31,50 €

Rücken unter der Kräuterkruste & Bratwurst vom Landschwein

mit cremigem Weisskraut, Kartoffel-Kräutertaler & Zwiebel - Jus
27,50 €



Von der Alb

Schwäbisches Highlight

Rostbraten mit geschmälzten & gerösteten Zwiebel, Maultasche mit Pilz - Kartoffel - Stampf, Gemüsepüree & Sellerie, Pulled Pork mit Kartoffel-Brötchen & Speck - Creme
34,00 €

Maultaschen-Glück

4 erlei Maultaschen mit Püree & Geschmortes vom Gemüse mit Paprika - Zwiebelchutney, Feta, Karamellisierten Nüssen & Jus
19,50 €

Kräuter - Schnitzel

mit Pommes Frites, Zitrone & Ketchup
26,50 €

Braten & Gebackenes vom Rind

mit Ofengemüse, Spätzle & Champignons
28,00 €

FLEISCH ABER *Fair*

„Miteinander für Mensch & Natur“ schließt ganz explizit auch alle Tiere mit ein, die wir verarbeiten. Wir stehen für einen respektvollen Umgang unserer Mitgeschöpfen!

REGIONAL

Das Fleisch beziehen wir von Erzeugern unseres Vertrauens, die ihre Tiere nach Biolandrichtlinien unmittelbarem Umkreis unserer Zentralproduktion halten.

NOSE-TO-TAIL PRINZIP

Wenn ein Tier sein Leben für uns lässt, dann wollen wir ihm den größten Respekt erweisen und so deshalb verarbeiten wir bei den TressBrüdern immer das ganze Tier!

TIERWOHL

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



BIO GENUSS im Alltag

GESUNDE BIO-KÜCHE FÜR ALLE!

Unsere **Außer-Haus-Verpflegung** bringt BIO-Qualität direkt zu euch. Ob für **Kantinen in Unternehmen, Kindertagesstätten, Schulen oder Business-Events** – wir sorgen für gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten, die begeistern. Mit einem Fokus auf Regionalität und Saisonalität bereiten wir eure Speisen frisch zu.



Regionale & Saisonale Gerichte von BIO-Sterne Koch Simon Tress entwickelt.



GENUSS-FIRMENEVENTS

Wir sorgen dafür, dass eure Firmenveranstaltungen und Teamevents zu unvergesslichen Erlebnissen werden. Ob **Tagungen** auf der Schwäbischen Alb, **kulinarische Teamevents** in der BIO-Kochschule Marchtal oder **Außer-Haus-Verpflegung** – bei uns sind eure Anforderungen in den besten Händen. Unsere Tagungs- und Eventangebote verbinden professionelles Arbeiten mit kulinarischem Hochgenuss.



SPRITZIG, FRISCH, Lecker!

APERITIF

Sekt

Weißburgunder-Sekt, trocken
Weingut Neumer
Uelversheim - Rheinhessen
0,1 l - **7,90 €**

Rotes Beerenwunder
mit feinen Noten von Waldhimbeere
und Cassis mit Sekt
0,1 l - **6,90 €**

Alkoholfrei

Alkoholfreier Rosenzauber
von Jörg Geiger
leicht perlender Apfelsaft
mit Rosenwasser & Minze
0,1 l - **6,90 €**

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee
Tasse Kaffee koffeinfrei
Cappuccino
3,20 €

Espresso
2,90 €

Espresso Macchiato
3,50 €

Latte Macchiato
Milchkaffee
Doppelter Espresso
3,90 €

Espresso Afogato
(mit einer Kugel Vanilleeis)
6,90 €

Teespezialitäten

demeter Darjeeling
Früchtete
Grüner Tee
demeter Pfefferminztee
Kräutertraum
Ingwer-Orange
Roobios
2,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Krumbach Gourmet
naturell oder medium
0,75 l - 5,90 €

Tafelwasser
naturell oder medium
0,3 l - 3,20 € | 0,5 l - 3,90 €
1,0 l - 4,90 €

Säfte & Saftschorlen

demeter Orangensaft
demeter Johannisbeersaft
0,25 l - 3,90 €

als Saftschorle
0,3 l - 4,20 € | 0,5 l - 4,90 €

Streuobst Apfelsaft naturtrüb
0,25 l - 3,20 €

als Saftschorle
0,3 l - 3,70 € | 0,5 l - 4,50 €

BIO SeeZüngle

Kirsche | Birne | Träuble | Aronia | Rhabarber
0,33 l - 3,90 €

BIO Limonaden

Now Black Cola Fl.
Now Cola-Orange Fl.
Now Orangenlimonade Fl.
0,33 l - 4,20 €

by Tress

Hausgemachte Limonaden

Orange-Thymian-Limo
Ingwer-Minze-Limo
Trauben-Rosmarin-Limo
0,4 l - 4,90 €

BIER

Frisch vom Fass

BIO-Bier Lager Hell
BIO-Bier Landzügele naturtrüb
0,3 l - 3,90 € | 0,5 l - 5,50 €

BIO-Bier Clemens Weissbier
0,3 l - 4,20 € | 0,5 l - 5,90 €

Radler süß/sauer
0,3 l - 3,50 € | 0,5 l - 4,50 €

Hefeweizen Radler süß/sauer
0,3 l - 3,90 € | 0,5 l - 4,80 €

Flaschenbiere

BIO-Bier Härle Natur Pils
0,33 l - 3,90 €

Alkoholfreie Biere

BIO-Bier Härle Freies Gold alkoholfrei
0,33 l - 3,90 €
Berg Bioland-Weizenbier
0,5 l - 5,90 €

OFFENE WEINE

Weisswein

Müller-Thurgau, trocken
Weingut Vollmeyer
Hilzingen - Bodensee - Baden
0,25 l - 7,50 € | 0,1 l - 5,50 €

Grauburgunder, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim - Baden
0,25 l - 7,50 € | 0,1 l - 5,50 €

Roséwein

Spätburgunder, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim - Baden
0,25 l - 7,50 € | 0,1 l - 5,50 €

Rotwein

Lemberger, trocken
Weingut Stutz
Heilbronn - Württemberg
0,25 l - 7,50 € | 0,1 l - 5,50 €

Spätburgunder, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim - Baden
0,25 l - 7,50 € | 0,1 l - 5,50 €

SPIRITUOSEN

Weilheimer Schnäpse

Zwetschgenwasser
Quittenbrand
Mirabellenbrand
Williams-Birnenbrand
Palmisch Birnenbrand
2 cl - 3,50 €



EUER SCHÖNSTER *Moment*

Erlebt eure unvergessliche Hochzeitsfeier im TressBrüder BIO Museumsrestaurant, im Zeppelin-Museum und direkt auf dem Bodensee.



BIO KÜSST DEN BODENSEE

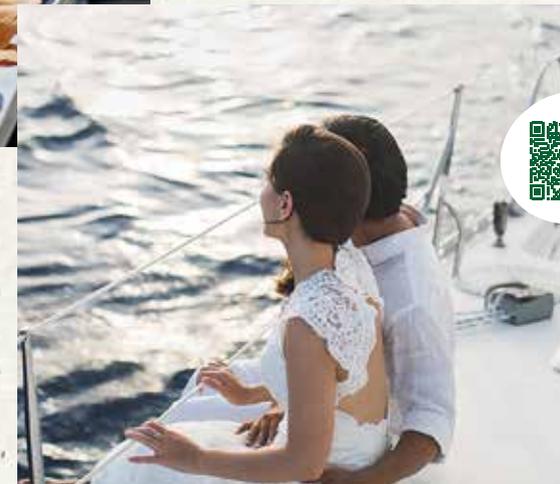
Eure individuell geplante Feier beginnt direkt am Bodenseeufer vor dem Zeppelin-Museum. Von dort aus entführt euch euer persönliches Traumschiff zu einer 2-stündigen Fahrt über den Bodensee – begleitet von BIO-Snacks und einer feinen Getränkeauswahl. Natürlich habt ihr auch die Möglichkeit, die Zeit auf dem Wasser mit Live-Musik zu genießen. Für ganz besondere Momente bieten wir die Möglichkeit einer freien Trauung an Bord!



EURE HOCHZEITSFEIER AUF DER PANORAMA-TERRASSE

Nach der Rückkehr öffnet unser Museumsrestaurant mit seiner spektakulären Panorama-Terrasse seine Türen, um eure Hochzeitsfeier in festlichem Ambiente perfekt abzurunden. Euer Hochzeitsmenü wird von Sternekoch Simon Tress entwickelt. Auf Wunsch können wir für eure Gäste auch eine Sonderführung durchs Zeppelin-Museum organisieren!

Feiert den schönsten Tag eures Lebens in einzigartiger Atmosphäre!



DIE BESTEN PARTYS FINDEN IN DER *Küche* STATT.

Feier mit deinem Team eine besondere Party oder mit deinen Freunden deinen Geburtstag in unserer Küche. Küchenpartys sind der perfekte Ort, um sich abseits des Alltags besser kennenzulernen, Kontakte zu knüpfen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen!

EXKLUSIVE KÜCHENPARTY FÜR IHR TEAM

Nach dem Start im Museums-Foyer geht's für die Gäste zu einer exklusiven Führung durchs Museum – kulinarisch begleitet von einem TressBrüder-Apéritif und ausgewählten Getränken. Anschließend geht's weiter ins Museumsrestaurant mit seiner atemberaubenden Panorama-Terrasse und einer Party, die nicht an der Küchentür zu Ende ist!

Erlebe unsere Küchenteam in Aktion! An verschiedenen Food-Stationen kannst du unseren Köchen über die Schulter schauen und hast dabei die einzigartige Gelegenheit, bei einem netten Gespräch die Geheimnisse der Küche zu erfahren.



NÄHER DRAN IST NUR DER KOCH!

Die Küchenparty kombinieren das spektakuläre Ambiente des Zeppelin-Museums mit der einzigartigen BIO-Küche von Sterne-Koch Simon Tress, der 2024 als erster BIO-Spitzkoch mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde.



ÖFFENTLICHE KÜCHENPARTYS IM BIO-MUSEUMSRESTAURANT

2025 erweitern wir das Angebot des Museumsrestaurants zudem um öffentliche Küchenpartys, die direkt gebucht werden können. Natürlich mit direktem Zugang zur Küche und Live-Musik!



Termine &
Buchung



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-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 lädt mit ihrem Biergarten zum Einkehren nach deiner Radtour ein.

BIO-MUSEUMS- RESTAURANT

Für die Museums-Gastronomie mit einer vielseitigen Tageskarte, als auch für das Abendkonzept mit Fine-Dining-Karte, das zum Frühjahr 2025 startet, setzen wir auch hier auf 100 % BIO und auf ein kulinarisches Angebot, das von unserem BIO-Sternekoch Simon Tress und seinem Team entwickelt wurde.



BIO-FINE-DINING- RESTAURANT 1950

Die Natur macht den Teller: Alle Zutaten des vegetarischen 5-Gänge-Menüs im ersten BIO-Fine-Dining-Restaurant mit MICHELIN-Stern stammen aus maximal 25 km Entfernung. Die Zutaten sind in Demeter- oder Bioland-Qualität. Das Restaurant wurde mit dem grünen MICHELIN-Stern ausgezeichnet.



BIO-GASTHOF FRIEDRICHSHÖHLE

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



WIMSENER MÜHLE

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



SCHLOSS EHRENFELS

Umgeben von der idyllischen Wald- und Wiesenlandschaft, könnt ihr auf Schloss Ehrenfels Saint-André Stiftung gehört heiraten. Für ein exklusives Fest sind die Schlossscheuer und der Innenhof nur euch und euren Gästen vorbehalten.



BIO-MUSEUMS-RESTAURANT

Direkt am Bodenseeufer vor dem Zeppelin-Museum, startet eure Hochzeit auf eurem persönlichen Traumschiff. Für ganz besondere Momente bieten wir die Möglichkeit einer freien Trauung an Bord! Danach feiert ihr im Museumsrestaurant mit spektakulärer Panorama-Terrasse.



BIO-HOTEL ROSE

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



TRESSBRÜDER PRODUKTE

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 Produkte erhältst du bei EDEKA, REWE, Alnatura, Denns, dm, 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.

www.tressbrueder.de

TressBrüder BIO-Museumsrestaurant • Seestraße 22 • 88045 Friedrichshafen
+49 7383 9498 800 • museumsrestaurant@tressbrueder.de

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