

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen! Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch oder knackigem Gemüse. Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus der Region. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“- Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

-  Wildspezialitäten: aus der Jagd von Jäger Pfeifer aus Hayingen
-  Fangfrischer Fisch in BIO-Qualität von der Deutschen See in Ulm
-  Lammspezialitäten vom Schäferhof Bässler in Hayingen-Ehrenfels
-  Schweine- und Rindfleisch: Landwirt Staatsdomäne Maßhalderbuch in Hohenstein und von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hällisch in Wolpertshausen
-  Mehl: Getreidemühle Spielberger in Brackenheim
-  Kartoffeln: Landwirt König in Hayingen-Maxfelden
-  Eier: Biohof Gorzelany in Hayingen-Kochstetten
-  Salat und Gemüse, Früchte von Landwirt König in Hayingen-Maxfelden und vom Naturwarenhandel Paxan




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

Leberspätzle-Suppe  **6,50 €**
In kräftiger Rindfleischbrühe

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

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	23,90 €
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	
Gesottenes vom Rind 	24,90 €
In einer Apfel-Meerrettichsoße dazu Bratkartoffeln und gekochter Rote Bete Salat	
Ossubuco (Rinderbeinscheiben geschmort) 	25,90 €
Mit Kartoffelstampf und Gemüse	
Sauerbraten Rheinische Art (mit Rosinen) 	26,90 €
Dazu hausgemachte Spätzle	



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, Gemüserahmsoße , und Pesto

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

Inge's Vegetarisches Lieblingsessen **22,90 €**
Pikantes Käseküchle mit Früchte-Chutney
und Reisküchle mit Rauchkäse gratiniert und Tomatensoße

Cremige Kässpätzle **13,90 €**
Mit Emmentaler Käse



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	13,50 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner und Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	12,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	12,90 €
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