

TRESSBRÜDER

BIO MUSEUMS RESTAURANT



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

Purer Bio Genuss



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



SPEISEKARTE
ENGLISCH



SPEISEKARTE
FRANZÖSISCH



75 Jahre
1950
2025
BIO

SEIT 75 JAHREN *Miteinander* FÜR MENSCH & NATUR

Seit unser Großvater 1950 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 stringentes Wirtschaften im Einklang mit der Natur positiv in der Gesellschaft zu wirken.

Wir sind der Meinung, dass eine nachhaltige Entwicklung nur gelingen kann, wenn ökonomische, ökologische und soziale Aspekte gleichermaßen berücksichtigt werden. BIO ist für uns kein

Trend, sondern eine Lebenseinstellung. 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 als Familie mit tiefer Dankbarkeit erfüllt.

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

Familie Tress

www.tressbrueder.de

SPRITZIG, FRISCH, *Lecker!*

APERITIF

Spritz

Orangen Spritz
0,2 l - 7,90 €

Hugo
0,2 l - 7,90 €

Orangen-Thymian Spritz
0,2 l - 7,90 €

Ingwer-Minze Spritz
0,2 l - 7,90 €

Alkoholfrei

Fusion Free
ein prickelnder Traubensecco
vom demeter-Weingut Leiner
mit Wiesenkräutern verfeinert
0,1 l - 6,90 €

Sekt

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

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



Unsere Zutaten und Getränke
stammen aus zertifiziertem
& kontrolliertem biologischen
Anbau außer Wild
- DE-ÖKO-006

☑ = Vegan

☑ = Vegetarisch

☑ = Glutenfrei

LASST ES EUCH *Schmecken!*

BIO-Qualität trifft auf Sterneküche: Simon Tress und sein Team zaubern für dich saisonale Gerichte aus besten regionalen Zutaten. Wir wünschen dir einen Guten Appetit!

VORSPEISEN & SUPPEN

**Cremesuppe
von Kartoffel & Bärlauch** ☹
mit Sellerie-Maultäschle & Wurzelgemüse
8,90 €

**Unser Suppenprobiererle
der TressBrüder** ☹
Tomaten-Basilikumsuppe mit Sahnehaube
Karotten-Ingwесuppe mit Kräutern
Pilzsuppe mit gerösteten Nüssen
7,90 €

Beilagensalat ✓
Blattsalat mit gehobeltem
Frühlingsgemüse & Dressing
6,50 €

Flädlesuppe mit kräftiger Rinderbrühe
und fein gehacktem Schnittlauch
8,90 €

Mariniertes Antipasti-Gemüse
mit saisonalem Gemüse, Mozzarella,
erlesene Blattsalate, Balsamico-Dressing
und Kräuter-Pesto
11,90 €

Schwäbisches Vorspeisen-Probierle:
Sülze vom Gaisburger Marsch
mit mariniertem Blattsalat & Croutons,
Ablinsen-Salat mit geräucherter Forelle
& Apfel-Rosmarin-Chutney,
Gebackene Käsespätzle-Praline auf
geschmorter Kräuterzwiebel
mit Schnittlauch-Creme
12,90 €

Herzhaftes Eintöpfe

Unsere Eintöpfe werden mit Brot serviert. Freut euch auf ein regelmäßig wechselndes frisches Sortiment, das frisch für euch zubereitet wird.

Kartoffel-Sellerieeintopf ✓
mit Gemüse
15,90 €

Paprika-Gemüseintopf ✓
mit Reis
15,90 €

Gulascheintopf vom Rind
mit Karotten und Sellerie
16,90 €

Bauerneintopf mit Wurst
und Tomate
16,90 €

GENUSS-HIGHLIGHTS

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Burger von der Süßkartoffel

Kichererbsen & Sonnenblumenkernen
im Brioche-Bun mit Weißkohl-karamellisiertem
Ingwersalat, Kirsch-Vanille-Dip, mariniertes
Blattsalat & Apfel-Rosmarin-Chutney

19,90 €

Veganes Dinkel-Risotto

mit gegrilltem und confiertem Saisongemüse,
Rosmarin-Jus, Kräuter-Pesto
und gerösteten Nüssen

21,90 €

Unsere pikanten gebratenen Käseküchle

nach dem Originalrezept von „TressBrüder Mama“
Inge auf lauwarmem Früchteragout mit
Balsamico-Reduktion & mariniertem Blattsalat

18,90 €

NOCH MEHR BIO- GENUSS SCHENKEN!

Du willst einen besonderen kuli-
narischen Moment verschenken?
Da bist du bei uns genau richtig,
auf unserer Website findest du
alles, was deine Liebsten zum
Strahlen bringt.



HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Brust und Keule vom Maashalderbucher Gockel

mit gebratenen Gnocchis,
mediterranem Ofengemüse
& Honig-Jus

26,90 €

Hausgemachte Rinderrouladen

in würziger Zwiebel-Specksauce
mit geschmortem Spitzkraut
& Spätzle

25,90 €

Mit frischen Kräutern paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren, Zitrone
& Pommes Frites

24,90 €

Rinderbolognese auf Tagliatelle

mit Parmesan & Kräuterpesto

19,90 €

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Filets von der Bachforelle

auf gebratenem Spinat mit Kartoffeln,
Mandelbutter & Rieslingsauce

32,00 €

Filets von Lachs

auf cremigen Gemüse-Penne &
dazu Pesto von getrockneter Tomate

34,90 €

SÜSSE VERFÜHRUNG

Der schwäbische Dessert „Klassiker“

Gebackene Apfelküchle
mit Vanillesauce & Puderzucker

7,90 €

Topfenknödel mit Kirschragout

und Salz-Karamell-Sauce

8,90 €

Trilogie von Süßem

Mousse au chocolate, Beerenragout,
Mokka-Panna-Cotta mit gerösteten Nüssen

8,90 €

Hausgemachtes Eis aus der TRESSBRÜDER Eismanufaktur

Vanille-Eis

Schokoladen-Eis

Espresso-Eis

Erdbeere-Eis

Rosmarin-Honig-Eis

2,90 €

mit Sahne

3,50 €

Mama Inges Lieblingskuchen

solange der Vorrat reicht

Kirschkuchen

Käsekuchen

Apfelkuchen

4,20 €

mit Sahne

4,90 €



IMMER FRISCH

Alle Kuchen werden frisch von uns gebacken - nach den Original-Rezepten unserer Mutter Inge - und natürlich auch immer wieder von ihr selbst!



ERFRISCHEND. ECHT. *Einfach gut.*

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

démeter Orangensaft
démeter 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 | Rhabarber
0,33 l - **3,90 €**

BIO Limonaden

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

Now fresh Lemon Fl.
Now Zitronenlimonade Fl.
0,3 l - **3,90 €** | 0,5 l - **4,50 €**



by Tress

Hausgemachte Limonaden

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

OFFENE WEINE

Weisswein

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

Riesling, trocken
demeter-Weingut Jakob Neumer
Uelversheim - Rheinhessen
0,25 l - **7,90 €** | 0,1 l - **5,90 €**

Grauburgunder, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim - Baden
0,25 l - **7,70 €** | 0,1 l - **5,60 €**

Roséwein

Spätburgunder Weissherbst, trocken
Weingut Schäfer-Heinrich
Heilbronn - Württemberg
0,25 l - **7,50 €** | 0,1 l - **5,50 €**

Rotwein

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

Spätburgunder, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim - Baden
0,25 l - **8,50 €** | 0,1 l - **5,90 €**

AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE

Weisswein

Cuvée Edition TressBrüder, trocken
Grauburgunder | Weissburgunder | Riesling
demeter-Weingut Nägele
Angelbachtal - Baden
0,75 l - **32,00 €**

Cuvée Höhenrausch, trocken
Weingut Vollmayer
Hilzingen - Bodensee
0,75 l - **29,00 €**

Chardonnay, trocken
Weingut Sander
Mettenheim - Rheinhessen
0,75 l - **35,00 €**

Roséwein

Cuvée Finesse Rosé, trocken
Spätburgunder | Lemberger | Trollinger
Weingut Schäfer-Heinrich
Heilbronn - Württemberg
0,75 l - **27,50 €**

Rotwein

Cuvée Edition TressBrüder, trocken
im kleinen Holzfass gereift
Blaufränkisch | Cabernet Franc | Cabernet Dorsa
demeter-Weingut Nägele
Angelbachtal - Baden
0,75 l - **37,00 €**

Spätburgunder, trocken
im Holzfass gereift
Weingut Mohr-Gutting
Duttweiler - Pfalz
0,75 l - **29,00 €**

Montepulciano Coste di Moro
demeter-Weingut Olearia Orsogna
Abruzzen - Italien
0,75 l - **35,00 €**

BIER

Frisch vom Fass

BIO-Bier Lager Hell
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 €

BIO-Weizenbier Härle alkoholfrei
0,5 l - 5,90 €

SPIRITUOSEN

Weilheimer Schnäpse

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

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee
Tasse Kaffee koffeinfrei
3,20 €

Cappuccino
4,50 €

Espresso
2,90 €

Espresso Macchiato
3,50 €

Latte Macchiato
Milchkaffee
Doppelter Espresso
3,90 €

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

Teespezialitäten

Schwarzer Tee
Grüntee
Früchte Tee
Minze-Tee
Ingwer Zitrone
Rooibos
2,50 €

