

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

Unser Suppenprobiererte der TressBrüder ☒

Tomaten-Basilikum-Suppe,
Karotten-Ingwer-Suppe, Pilz-Suppe
mit verschiedenen Toppings

8,90 €

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

9,90 €

Spargelsuppe mit Sahnehaube ☒

und Croutons

9,90 €

Erlesene Blattsalate mit Spargel ☒

dazu Ziegenkäse, Erdbeeren
und Croutons

13,90 €

Beilagensalat ✓

Erlesene & marinierte Pflücksalate mit
gehobeltem Frühlingsgemüse & Dressing

7,50 €

Herzhaftes Eintöpfe

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

Thai-Curry ✓

mit Tofu und Gemüse

15,90 €

Rindfleisch- Paprika-Eintopf

16,90 €

GENUSS-HIGHLIGHTS

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Süßkartoffel-Taler 🌱

mit gebratenem Spargel, mariniertem
Pflücksalat, Kräutermayonnaise
sowie leichter Tomaten-Limettensoße

23,50 €

Unsere pikanten gebratenen Käseküchle 🌱

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

18,90 €

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Hausgemachte Rinderrouladen

in würziger Zwiebel-Speck-Sauce
mit glasiertem Gemüse & Spätzle

25,90 €

Mit frischen Kräutern paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeer-Ketchup
& Pommes Frites

24,90 €

Pulled-Beef-Burger

mit Paprika-Zwiebel-Chutney,
Cheddarkäse & Pommes

19,90 €

Schweinerücken unter der Kräuterkruste

mit Spargel, Rosmarinkartoffeln
& Hollandaise

29,50 €

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 FISCH

Gebratenes Lachsfilet 🌱

mit Spargel, Rosmarinkartoffeln
& Hollandaise

32,50 €

Gebratene Forellenfilets

auf mediterranem Ofengemüse mit
cremiger Polenta & Kräutersoße

32,90 €

SÜSSE VERFÜHRUNG

Der schwäbische Dessert „Klassiker“

Gebackene Apfelküchle
mit Vanillesauce & Puderzucker

7,90 €

Rosmarincreme mit marinierten Erdbeeren

& Quarkschaum

8,90 €

Hausgemachtes Eis aus der TRESSBRÜDER Eismanufaktur

Vanille-Eis
Schokoladen-Eis
Erdbeere-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

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 | 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 €

