



## LIEBE GÄSTE,



in diesem Jahr feiern wir unser 70-jähriges Bestehen als „Bio-Unternehmen“. Vor 70 Jahren hat unser Großvater Johannes Tress sen. die Saat für unser Familienunternehmen gesät und seine Landwirtschaft nach biologisch-dynamischen Richtlinien umgestellt.

Die erwirtschafteten Erzeugnisse wurden schon damals im Gasthof ROSE den Gästen angeboten. Über die Jahre hat sich unser Familienunternehmen vom klassischen Demeter-Bauernhof zu einem mittelständischen Bio-Unternehmen weiterentwickelt. Auch noch heute stehen für uns die Natur und der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit. Heute, 70 Jahre später dürfen wir voller Dankbarkeit die Früchte der Saat unseres Großvaters ernten. Noch heute stehen für uns die Natur und der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit – Miteinander für Mensch und Natur. Für uns bedeutet diese Vision, den Menschen in seiner Ganzheitlichkeit zu unterstützen und gleichzeitig die Natur in ihrer lebendigen Vielfalt zu respektieren.

Miteinander können wir einen größeren Beitrag leisten. Diesen Beitrag möchten wir gerne mit Ihnen gemeinsam erbringen. Daher führen wir in all unseren Betrieben von den folgenden Produkten / Dienstleistungen einen Anteil für ein besonderes Projekt ab:

Mineralwasser 0,20 € pro Flasche

Brotverkauf 1,00 € pro Stück

Hotelübernachtungen 0,50 € pro Person

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.  
Genießen Sie schöne Stunden bei uns.

Ihre Familie Tress & das ROSE-Team



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



## UNSERE LEBENSMITTEL

Wir verwenden ausschließlich biologische Lebensmittel. Weiter als über die Bundesgrenze hinaus sind nur Zutaten gereist, die es Hierzulande nicht gibt. Unser Fleisch stammt direkt von Höfen aus der Nachbarschaft. Beim Fleisch gilt die Devise: wenn ein Tier sein Leben lässt, dann zollen wir ihm den größten Respekt. Das bedeutet für uns, dass unsere Tiere nur kurze und stressfreie Transportwege zum Schlachthof haben, wir bei der Schlachtung und in der Küche sorgsam damit umgehen und wir das ganze Tier verarbeiten – bei uns gibt es keine, nicht verwertbaren Fleischstücke. Wir bezahlen unseren „Schweinebauern“ 200% mehr als sie für die konventionelle Mast bekommen würden. Das Gemüse kommt zum Teil von unseren eigenen Demeter-Äckern. Ausschließlich verwenden wir Demeter, Bioland oder Bio-zertifizierte Produkte. Es ist unsere tiefe Überzeugung, dass wir durch die konsequente Verwendung von biologischen Lebensmitteln einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt unserer Erde leisten.

## ERZEUGER DES MONATS

Alexander Pfeifer ist Jäger aus Leidenschaft. Neben seinem Beruf als Zimmerer ist sein größtes Hobby die Jagd. 2003 hat er die Jägerprüfung abgelegt und seither jagt er im Gebiet Ehestetten.

Ein gesunder und ausgeglichener Wildbestand ist das Ziel der Jagd und dazu gehört auch die Aufgabe, das Wild zu erlegen um einen angepassten und verträglichen Wildbestand zu erreichen. Die Aufgaben des Jägers gehen aber noch weiter und so sind beispielsweise die Wildfütterung, der Bau von Hochsitzen und auch die Beobachtung des Wildes ein wichtiger Bestandteil seiner Arbeit.



Seine Produkte auf unserer Karte: Wild



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



## SUPPEN

### Probiererle aus der Suppenküche

mit drei verschiedenen Suppen. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der tagesaktuellen Auswahl (vegetarisch und wenn gewünscht natürlich auch vegan)  
**6,90 €**

---

### Schaumsuppe von der Petersilienwurzel - vegan

mit Zwiebeln-Kompott und Champignon-Albbuchweizen-Falafel  
**9,90 €**

---

### Essenz vom Wild\*

mit Wildfleischküchle im Thymian-Weckle, Apfel-Chutney und Blaukrautsalat  
**11,50 €**

## VORSPEISEN

### Vitaler Salatteller - vegan

mit Grissini  
**6,90 €**

---

### Allerlei vom Hokkaido-Kürbis

mit Ziegenkäse-Espuma und Kräuter-Dip  
**12,50 €**

---

### Geflügelleber-Terrine

im Lardomantel mit Feldsalat, Birnen-Chutney und Brioche  
**14,90 €**

\*unser Wild stammt aus dem Radius von 18 km um Ehestetten, es ist nicht biozertifiziert



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



## KREATIVE GEMÜSEKÜCHE

Gemeinsam mit der Familie König bewirtschaftete wir seit 2016 wieder unseren ursprünglichen Demeter-Acker. Wir achten bei der Feldarbeit auf einen schonenden Umgang mit der Natur und arbeiten hier streng nach der Fruchtfolge. Auch alte samenfeste Sorten bekommen bei uns wieder ihren Platz.

### **Albbuchweizen - vegan**

Risotto und Gebackenes  
mit Meerrettich und Allerlei von der Beete

**18,50 €**

---

### **Albinse**

Maultäschle & Ofenschlupfer von der  
Albinse mit Ziegenkäse und Allerlei vom  
Wintergemüse

**18,90 €**

---

### **Einkorn - vegan**

Cremiger Einkorn-Risotto  
Schwarzwurzel-Ragout mit Alblinsen-Falafel,  
Karotten-Pastinaken-Salat mit Birnen

**19,90 €**

---

### **Grünkern**

Grünkern – Bergkäse – Maultäschle  
mit Fenchel, geschmorte Zwiebeln und  
Pastinake

**19,90 €**



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



## GANZHEITLICHE FLEISCHGERICHTE

In unserer Küche arbeiten wir nach einem nachvollziehbaren Fleischkonsum. Alle Tiere, die für uns ihr Leben lassen, werden komplett verwertet und es gibt keine Fleischreste. Das Tier hat unseren größten Respekt und wird auch so behandelt. Die Tiere stammen von unseren eigenen Erzeugern und werden gemäß unseren Richtlinien aufgezogen. Die Transportwege zum Schlachter bzw. zu uns betragen maximal 20 Kilometern.

### Schwein

Rücken, Hals, Speckbrötchen mit Bauch,  
Rosenkohl und Käse-Lauchknödel  
**29,90 €**

---

### Lamm

Keule unter der Cashewkernkruste  
und Feinragout  
mit Allerlei von der Pastinake und Grünkern  
**28,50 €**

---

### Rind

Hüfte, Feinragout vom Sauerbraten und  
gebackene Beinscheibe  
mit Allerlei von der Karotte und Kartoffel  
**31,90 €**

---

### Wildschwein\*

Rosa gebratener Rücken  
unter der Haselnuss-Kruste mit Lauch,  
Marone und Kürbis-Gnocchi  
**34,90 €**

\*das Wild ist nicht biozertifiziert stammt aus den Wäldern rund um Ehestetten



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



## DESSERT

Die Milch für unser Eis stammt vom Biolandhof König, aus Maxfelden und vom Demeterhof Tress-Freytag von den Steighöfen. Familie Bachmann aus Indelhausen kreiert daraus wunderbare Eis-Sorten.

### Dessert des Tages

Ein kleiner, feiner Nachtisch zum süßen Abschluss. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der heutigen Empfehlung  
**7,90 €**

---

### Allbuchweizen - vegan

mit Zwetschgen und Marzipan  
**11,90 €**

---

### Apfel

Variation von Apfel & Quark  
**12,50 €**

---

### Unsere Eis-Auswahl

Schokolade, Joghurt, Vanille, Zimt, Marzipan, Quark, Himbeere, Waldbeere, Apfel-Birne  
**1,90 € / Kugel**  
**0,50 € / Portion Sahne**



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



## VESPER

### Schwäbischer Wurstsalat

mit Lyonerwurst und Schwarzwurst, Zwiebeln und Essiggurken

**8,90 €**

---

### Schweizer Wurstsalat

mit Lyonerwurst, Emmentaler Käse, Zwiebeln und Essiggurken

**9,20 €**

---

### Vesperteller

verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten mit Meerrettich, Feigensenf und Essiggurken

**9,80 €**

---

### Käseteller

ausgewählte Käsesorten von Kuh und Ziege mit Butter, Feigensenf, Oliven

**9,90 €**

Zu allen Vespers reichen wir Griebenschmalz und hausgebackenes Brot



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