



**Liebe Gäste,
herzlich Willkommen in unserem Restaurant.**

Lassen Sie sich von uns mit einer raffinierten,
oberschwäbischen Küche verwöhnen.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen,
egal ob zum Mittagstisch, Vesper, Abendessen oder einem frisch
gezapften Bier auf unserer Terrasse.

Wir bieten unseren Gästen eine interessante und abwechslungsreiche
Speisekarte, die aus frischen und regionalen Zutaten zubereitet wird.

Falls Sie eine Veranstaltung planen, sprechen Sie uns bitte an.
Gerne unterbreiten wir Ihnen verschiedene Vorschläge und gehen
individuell auf Ihre Wünsche ein.

Das ganze Team vom Truschwende 4 wünscht Ihnen eine schöne Zeit
bei uns.

Lassen Sie es sich gut gehen!



Truschwende 4 Historie

17./18. Jahrhundert:

In dieser Zeit wird in Truschwende das Gasthaus zur „Linde“ errichtet. Es diente damals den Fuhrleuten als Raststation und der Wirt hatte immer ein paar Zugpferde im Stall stehen, um nötigenfalls Vorspanndienste anbieten zu können, wenn ein schweres Lastfuhrwerk die alte Steige bei der Niedermühle zu überwinden hatte.

Um 1900:

Um die Jahrhundertwende führte Christian Arnold die „Linde“. Wie die Zeitungsinserte von damals zeigen, war die „Linde“ als Ausflugslokal bei der Wurzacher Bevölkerung beliebt und man ging oft zum Stockfischessen und Entenschießen nach Truschwende.

Auch Hochzeiten hielt man dort gerne ab.

Anfang der 1920er Jahre übernahm Norbert Schnell von Bauhofen die Gaststätte. Informationen von Otto Frisch aus seinen „Wurzacher Ansichten, Band 2“. Der Name des Ortes Truschwende hatte damals eine besondere Bedeutung. Geografisch gesehen war hier die sogenannte „Dresch-Wende“. Der Getreideanbau wurde in Richtung Allgäu immer weniger, da hier vermehrt Milchwirtschaft betrieben wurde.

1980er:

Anfang der 80er Jahre wurde die Gaststätte zu einem Nachtlokal mit dem Namen „Tilbury“, welches über die Landesgrenzen hinaus sehr bekannt war.

1990er:

In den darauffolgenden Jahren wechselten immer wieder die Betreiber und das Nachtlokal wurde nun zu „Eva's Filmbar“.

2000er:

Bis zum Jahre 2007 leuchtete nachts immer der legendäre rosa Schriftzug über der Eingangstüre, doch nun schloss das Lokal seine Pforten und stand dann 8 Jahre leer. Wasserschäden und Schimmel, sowie ein verwahrloster Garten waren die Überreste eines Gebäudes mit einer mehr als 300 Jahre alten Geschichte.

Das Jahr 2014:

Dies sollte aber nicht das Ende sein. Im Mai 2014 beschlossen die Familien Burkhart, Feirle, Ernle und Jäger das Gebäude zu kaufen und in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Die Idee ein Hotel am Rande von Bad Wurzach zu bauen entstand. Die Planungen und Baumaßnahmen dauerten das ganze Jahr über. Es wurde unermüdlich gearbeitet. Das Ziel war ein gemütliches und modernes Restaurant mit Biergarten und Kinderspielplatz zu gestalten, damit dieser Ort ein Ausflugsziel für die Wurzacher Bevölkerung und auch für alle anderen Gäste wird.

Das Jahr 2015:

Nun war es endlich soweit! Am 01.Mai 2015 wurde das Hotel & Restaurant mit dem Namen "Truschwende 4" termingerecht fertiggestellt und feierte ein großes Eröffnungsevent mit zahlreichen Besuchern. Ein neues Hotel in Bad Wurzach öffnete seine Pforten.



Vorspeisen

Gelbe Bete-Carpaccio ^g mit Kresse und Hüttenkäse	7,20 €
Gebeizter Saibling ^{d,f,e} auf Shiitake-Gemüse-Chilli-Salat und Zitronengrass dressing	8,20 €
Geräuchertes Schweinefilet auf Pumpernickel ^{aW} mit getrockneten Aprikosen und Feldsalat	8,50 €

Suppen

Pastinakensuppe ^{aW,g} mit Landschinken und Croutons	klein	3,80 €
	groß	5,90 €
Brätspätzle-Suppe ^{g,i,j,l}	klein	4,20 €
	groß	6,50 €



Salate

Kleiner gemischter Salatteller ^{aW, e, h, j} 4,90 €
mit Kräutervinaigrette, mit gerösteten Nüssen und Croutons

Kleiner gemischter Salatteller ^{aW, e, h, j, i} 6,20 €
mit gerösteten Nüssen, Antipasti-Gemüse und Croutons

Großer gemischter Salat ^{aW, e, h, j, i} 9,80 €
mit gerösteten Nüssen, Antipasti-Gemüse und Croutons

- mit gebratenen Pilzen ^{aW, e, h, j, i} 11,50 €
- mit gebratenem Speck ^{aW, e, h, j, i, 2, 3} 11,50 €
- mit gebratenen Rinderstreifen ^{aW, e, h, j, i} 12,50 €
- mit gebratenem Fisch ^{aW, e, h, j, i} 12,50 €
- mit gebratenem Landhuhn ^{aW, e, h, j, i} 12,50 €



Hauptgänge

Schwäbische Käsespätzle ^{aW, c}
mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch 9,50 €

Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{aW, c}
mit Pommes Frites 13,00 €

Pastinaken-Ziegenkäse Pie ^{g, aW}
mit Feldsalat und Portweinbutter 13,50 €

T-4 Pfännle ^{aW, c, g}
mit Schweinelende, Pilzrahmsoße, Spätzle und Speckknödel 15,50 €

Kross gebratener Zander ^{g, d, aW, c}
auf glasiertem Spitzkraut mit Pommes Dauphines
und Rieslingsoße 19,50 €

Zweierlei vom Rind ^{g, i}
auf Kürbismousseline und grünen Bohnen 22,50 €

Schwäbischer Rostbraten ^{aW, c, g, j, i}
mit Rotweinzwiebeln, Backzwiebeln, Gemüse und Spätzle 22,50 €

Unser Servicepersonal teilt Ihnen gerne unsere Tagesempfehlung mit!

Als Beilage servieren wir Ihnen gerne zusätzlich:

Bratkartoffeln ^{3, g} 3,50 €

Kroketten ^{aW, c, g} 3,50 €

*Gerne können Sie unsere Hauptgänge auch in kleinen Portionen bestellen.
Abschlag 1,50 €*



Dessert

Tonkabohnen-Panna Cotta^g

mit Mango und Schokolade

5,80 €

Windbeutel mit Blaubeeren^{aW,g,c}

und Kürbis-Vanilleeis

6,20 €

Unsere hausgemachten Eis und Sorbets

bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten
pro Kugel

1,50 €

Fragen Sie nach unseren leckeren Kuchen am Wochenende

Stück Kuchen

2,60 €



Eis-Karte

Eiskaffee c, g

mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

Eisschokolade c, g

Schokoladeneis mit Sahne

5,50 €

Gemischtes Eis c, g

drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne

4,60 €

Kindereis „Pinocchio“ c, g

zwei Kugeln Eis mit Sahne und Smarties

3,50 €

Eissorten

Vanille c, g

Erdbeere c, g

Stracciatella c, g, F

Schokolade c, g, F

pro Kugel

1,20 €

Portion Sahne

1,00 €



Vesperkarte

Zu jedem Vesper servieren wir ofenfrisches Landbrot!

Dreierlei Aufstriche 2,3, g, aW 5,80 €

Saurer Käs g, j, aW
mit roten Zwiebeln 6,80 €

Schweizer Wurstsalat 2,3, g, j, aW
in saurer Marinade mit Käse, Essiggurken, Radieschen
und roten Zwiebelringen garniert 8,90 €

mit Bratkartoffeln 3, g Aufpreis 3,50 €

Halb/Halb g, j, aW
Saurer Käs und Schweizer Wurstsalat 8,90 €

Saurer Presssack 2,3, c, j, aW
weiß und rot mit Zwiebeln, Ei und Essiggurke 8,90 €

Allgäuer Käsebrett aW, g, j
mit eingelegtem Gemüse 8,90 €

Allgäuer Brotzeitbrett 2,3, aW, c, g, j
mit Bergkäse, Camembert, Schmalz, Rauchfleisch, Landjäger, Schwarzwurst,
Essiggurke, Ei und Radieschen 9,80 €

Gulaschsuppe klein 3,50 €
groß 6,90 €



Liebe Gäste,

Bitte sprechen Sie mit uns über Ihre Allergie und Unverträglichkeit, die meisten Gerichte können für Sie auch ohne Ihre Allergieauslöser zubereitet werden.

Leider können wir eine Kreuzkontamination durch Mehl (Gluten haltiges Getreide) in unserer Küche nicht ausschließen. Wir bitten um Verständnis.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Süßungsmittel

9 mit Sulfite/ Phosphat

10 coffeinhaltig

11 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

a glutenhaltig

(aW Weizen, aD Dinkel, aR Roggen, aG Gerste)

b enthält Krebstiere

c enthält Eier und Eierzeugnisse

d enthält Fisch und Fischerzeugnisse

e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f enthält Soja und Sojaerzeugnisse

g enthält Milch und Milcherzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte

(hM Mandeln, hH Haselnüsse, hP Pistazien)

l enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

j enthält Senf und Senferzeugnisse

k enthält Sesamsamen

l enthält Schwefeldioxid und Sulfite

m enthält Lupinen

n enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)