

Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

*Mit unsere geprüften, regionalen Speisekarte
sind wir ein Teil der „Schmeck den Süden“- Gastronomen
in Baden-Württemberg.*

*Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir
ausschließlich Zutaten aus der Region,
aus kontrollierter Erzeugung und teilweise ausgezeichnet mit dem
Qualitätszeichen Baden-Württemberg.*

*Für diese ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss
verbürgen wir uns.*

*Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung,
kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung.
Das sorgt für frische, hohe Qualität
und einen nachhaltigen Umgang mit unserer
Kultur- und Naturlandschaft.*

*Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle
Baden –Württembergische
Gastronomie- und Küchenkultur.*

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Auf ein Wort verehrter Gast...

Alle Speisen werden ganz speziell und frisch für Sie zubereitet.

*Auch unsere Saucen werden frisch gezogen,
unsere Suppen sind nicht heiß zerkocht.*

Die Salate sind knackig frisch und gekühlt.

Wir sind bemüht ein „ehrliches Essen“ zu kochen!!

*Unsere Mitarbeiter benötigen dazu naturgemäß etwas Zeit,
um die wir Sie herzlich bitten!!*

*Wir versuchen all unsere Gäste zufrieden zu stellen,
dazu benötigen wir aber Ihre Hilfe,*

*denn wir kennen nicht alle Vorlieben unserer Gäste,
deshalb lassen Sie es uns wissen, ob Sie Allergien haben
oder wenn Sie Ihre Speisen salzarm haben möchten.*

Dies können wir leider nicht bei allen Gerichten umsetzen!

Wir kochen nicht mit Jodsalz oder jodiertem Speisesalz!

*In unserem Hause ist es Brauch, die Gäste während des Essens zu fragen:
„ob Sie zufrieden sind“,*

*falls Sie an irgendeiner Leistung unseres Hauses etwas zu beanstanden haben,
so sagen Sie es uns bitte gleich,*

*denn spätere Reklamationen (nach dem Verzehr der Speisen)
werden nicht berücksichtigt.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Ihr Traube-Team



Mit Sternchen gezeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

*„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!*



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Suppen aus regionalen Produkten

Schwäbische Metzelsuppe mit geröstetem Brot

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl

*Schaumsüpple vom frischem Bärlauch
mit Räucherlachsstreifen*

*Pfifferlingschaumsüpple mit Sahnehäubchen
mit kleinen Semmelknödelchen*

Vorspeisen

Knackig, frischer Saisonsalat

*Buntes Salatbukett mit gebratenem Ziegenfrischkäse
im Schwarzwälder Schinkenmantel und Baguette-Weckle*

*Buntes Salatbukett mit Albzarella, Alb-Lammschinken
und kleine Baguette-Weckle*

*Räucherlachs an Senf-Dillsoße mit kleinem Salatsträußle
und gebackenem Kartoffelpuffer*



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg



Spezialsalate

Salat Cervinia

*Bunter Salatteller mit frischen Früchten,
Schinken-, Käse- und Hähnchenstreifen (1,5,8)
und kleine Baguette-Weckle*

"Traube" - Spezialsalat

*Bunter Salatteller mit Grönland-Crevetten, exotischen Früchten und
Knoblauch – Toast*

Großer gemischter Salatteller

*mit gebackenem Zanderfilet im Backteig und Baguette-Weckle
18,90*

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle

mit würzigem Röstgemüse (Vegan)
(auf Wunsch mit Kräutersoße oder Tomatensoße)*

Blumenkohl-Käse -Medallions an Kräutersoße

*mit Salzkartoffeln und Saisonsalat**

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Unser frischer Fisch aus der Region

*frischer Saibling aus dem Ermstal
in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller der Saison*

*Wildlachssteak vom Grill (EU)
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten*

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

Urige Maultaschen mit frischen Pfifferlingen
im Kräuterrahmsöfle und buntem Salatteller*

Bunte Nudeln im Pfifferlingrahmsöfle (EU)
mit gebratenen Schweinefiletstreifen*
(Auf Wunsch vegetarisch)

Frische Pfifferlinge im Kräuterrahmsöfle
mit hausgemachten Semmelknödeln*

Schwäbische Alblinsen
mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle*
(Auf Wunsch vegetarisch)

Schwäbische Käsespätzle mit würzigem Albkäse,
gerösteten Zwiebeln und gebratenen Schweinefiletstreifen*
(Auf Wunsch vegetarisch)

Lambraten vom schwäbischen Alblamm
von der Schäferei Stotz
im Thymiansöfle auf Bärlauchnudeln*

Ragout vom Reh und Überläufer aus heimischen Wäldern
mit frischen Rahmpfifferlingen (EU) und Spätzle vom Brett*



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind
mit Filderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett**

Uracher Leibgericht

*Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten
im Rahmsößle, Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat**

Schweineschnitzel " Jäger Art "

*mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
handgeschabten Spätzle und feinen Salaten**

Schweineschnitzel " Wiener Art "

*mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten**

Cordon Bleu vom Schwein

*Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
paniert und in klarer Butter gebraten,
mit Kroketten und buntem Salatteller**

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)

Hauptgerichte

Zarter Hirschbraten

*im Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne,
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller**

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“

*Geschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
Rahm und Cognac zubereitet, dazu servieren wir Kartoffelrösti**

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken rosa gebraten (natur)

*mit handgeschabte Spätzle und Saisonsalat**



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Vom Grill

*Wir braten Steaks nach Ihrem Wunsch
rare - blutig gebraten; medium rare - rosa blutig gebraten;
medium - rosa gebraten*

*Schweinerückensteak, Schweinemedallions,
Kalbsrückensteak, Entrecote/ Rib Eye,
(auch kleine Portionen)*

*Zu allen Grillgerichten reichen wir Kräuterbutter,
Pommes frites oder Ofenkartoffeln und feine Salate der Saison.*

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)

*„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!*