

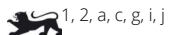
VORSPEISEN & SALATE

Kräftige Rinderbrühe
Kräuterflädle



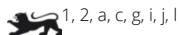
4,20 €

Maultasche | Rinderbrühe
Zwiebelschmelze



5,20 €

Maultasche | Bratensauce
hausgemachter Kartoffelsalat
Zwiebelschmelze



6,50 €

Hausgemachter Kartoffelsalat



4,80 €

Kleiner gemischter Salat



4,50 €

Geräucherte Barbarie
Entenbrust | Ackersalat
Walnüsse | Kürbiskerndressing



11,90 €

Gebackener Kalbsbries vom
Hällischen Weidekalb
Ackersalat | Schnittlauchsauce
Kürbiskerndressing



13,90 €

BURGER

Santa`s little helper

US Beef | Raclettekäse | Ackersalat | Tomate
eingelegte Zwiebeln | hausgemachtes Glühweinketchup
Pommes frites ^{a, g, i, l}

14,90 €

FLEISCH

Schwäbischer Zwiebelrostbraten "Traube Art"
handgemachte Spätzle | kleiner gemischter Salat

^{a, c, f, i, j, l}

21,90 €

Entrecôte vom Monolith Holzkohlegrill
Wintergemüse | Schalottenjus | Kroketten

^{a, i, l}

21,90 €

Wildschweinragout aus heimischer Jagd
Birne | Preiselbeeren | handgemachte Spätzle
kleiner gemischter Salat



18,90 €

Schwäbische Nierle
saure Sauce | Bratkartoffeln



11,20 €

Paniertes Schweineschnitzel „Original Schwäbisch“
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Kartoffelsalat | grüner Salat | Bratensauce

oder:

Pommes Frites | kleiner gemischter Salat



16,50 € / Kleine Portion 13,00 €

EXTRAWURST


Portion Pommes
3,50 €

Portion Spätzle ^{a, c}
4,20 €

Portion Bratkartoffeln
4,50 €

Scheibe Brot ^a
0,50 €


FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Bratensauce
 ^{a, c, g}
4,90 €

Fischstäbchen mit Pommes
Frites ^{a, d}
5,50 €


Kleines Schnitzel „Wiener-Art“
mit Pommes Frites
 ^{a, c, g}
6,90 €


HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN

Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe
Zwiebelschmelze | hausgemachter Kartoffelsalat
 ^{2, 8, a, c, g, i, j, l}
10,90 €


Maultaschen geröstet in Ei
hausgemachter Kartoffelsalat | grüner Salat
 ^{2, 8, a, c, g, i, j, l}
11,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Semmelknödel
Kräutersaitlinge | Champignons
Shitakepilze | Rahm
 ^{a, c, g, l}
12,90 €

Schwäbische Käsknöpfe
Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze
 ^{a, c, g}
10,20 € / Kleine Portion 9,20 €

DESSERT

Gäu-Zwetschgen Terrine | hausgemachtes Bourbon Vanilleeis
 ^{c, g, l}
6,90 €

Bratapfel-Panna Cotta | hausgemachtes Haselnuss-Sorbet
^{g, h}
7,50 €

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{c, g} oder Haselnuss-Sorbet ^h
3,90 €

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENDEKLARATION


- ^a Glutenhaltiges Getreide
 - ^b Krebstiere & Krebstier-Erzeugnisse
 - ^c Eier & Ei-Erzeugnisse
 - ^d Fisch & Fisch-Erzeugnisse
 - ^e Erdnüsse & Erdnuss-Erzeugnisse
 - ^f Sojabohnen & Soja-Erzeugnisse
 - ^g Milch & Laktose
 - ^h Schalenfrüchte
 - ⁱ Sellerie & Sellerie-Erzeugnisse
 - ^j Senf & Senf-Erzeugnisse
 - ^k Sesam & Sesam-Erzeugnisse
 - ^l Schwefeldioxid & Sulfit
 - ^m Lupinen & Lupinen-Erzeugnisse
 - ⁿ Weichtiere & Weichtier-Erzeugnisse
-
- ¹ Konservierungsstoff
 - ² Phosphat
 - ³ Farbstoff
 - ⁴ Antioxidationsmittel
 - ⁵ Süßungsmittel
 - ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle
 - ⁷ Koffeinhaltig
 - ⁸ Chininhaltig

TRAUBE T-SHIRT

Organic-cotton
verschiedene Farben
19,00 €



WIR sind Mitglied
der Vereinigung
„Schmeck den Süden“

Alle Speisen, die mit
dem Löwen 
gekennzeichnet sind,
stammen aus

UNSERER REGION

REGIONALE & SAISONALE

Produkte liegen uns besonders am Herzen. Unsere Küche
ist international ausgerichtet – und regional verwurzelt.
Wir beziehen z.B.

BIER VON DER BRAUEREI SCHÖNBUCH BRÄU · EIER,
NUDELTEIG & SPARGEL AUS BONDORF · NUDELN VON DER
SCHWÄBISCHEN ALB · KARTOFFELN AUS HASLACH · MEHL
AUS DEN UMLIEGENDEN MÜHLEN · FLEISCH VON DER
BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL ·
WILD AUS DEM SCHÖNBUCH · KÄSE AUS DEM ALLGÄU ·
KÜRBIS AUS KUPPINGEN · CHAMPIGNONS AUS MAUREN ·

FEIERN IN DER TRAUBE

Geburtstag | Hochzeit | Taufe | Firmenfeiern | Einfach so

Plant Euer persönliches Event mit uns & stellt mit unserem
Küchenchef ein individuelles Menü oder eine auf Eure
Bedürfnisse zugeschnittene Karte zusammen

TRAUBE - EVENTS

Weinproben | Craft-Beer Abende | Champagner-Tasting
Streuobst-Menü | Menü-Abende | Silvester-Menü...

31.12.2017 um 18.30 Uhr - 5-Gänge Silvester-Menü
84,90 € p.P. – verbindliche Reservierung erforderlich

