

Herzlich willkommen im Gasthof Traube,

seit nunmehr vier Generationen steht die Traube für gelebte Gastfreundschaft, echte Handwerkskunst und die Liebe zur Gastronomie. Als Familienunternehmen mit Tradition verbinden wir Erfahrung und Leidenschaft mit dem Anspruch, unseren Gästen nur das Beste zu bieten.

Unsere Küche ist geprägt von regionalen Zutaten, die wir mit Sorgfalt und Respekt auswählen. Wir kennen viele unserer Produzenten und Lieferanten persönlich und schätzen die Qualität, die aus unserer Heimat kommt. So entstehen Gerichte, die ehrlich, frisch und mit viel Herz zubereitet sind.

In der Traube wird Handwerk großgeschrieben. Jeder Teller erzählt eine Geschichte von Hingabe, Geschmack und Tradition.

Restaurant Traube – wo Familie, Region und Genuss zusammenfinden.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferanten

Eier
Mehl
Obst und Gemüse
Wurst
Fleischwaren
Spargel

Geflügelhof Bollinger Burgstetten/Kirschenhardthof
Frißinger GmbH Kirchberg a.d.M.
Staiger GmbH Stuttgart
Jennerhof Erdmannhausen
Idler GmbH Backnang/Waldrems
Knödler Leutenbach/Heidenhof

Vorspeisen und Suppen

Freiland Ackersalat

mit Walnüssen und marinierten Zwetschgen

8,90 €

Gemischter Salatteller

mit Balsamicodressing

5,90 €

Scheiben vom Brie mit Rote Beete

Ruccolasalat und frisch gebackenem Walnußbrot

8,90 €

Rinderbrühe mit Kräuterflädle

und Gemüestreifen

4,90 €

Maultaschenuppe

mit Zwiebelschmelze

5,20 €



Net emmers gleiche

Cordon bleu vom Kalb

mit selbst gemachten Pommes frites



32,90 €

Ragout vom Rothirsch

mit Pilzen und Semmelknödel



20,90 €

Lachsfilet vom Grill mit Zitronengrasjus

dazu roten Rüben und Kräutergnocci



25,90 €

Braten vom Reh aus heimischer Jagd

mit Preiselbeersoße, Apfelrotkraut und Haselnussspätzle



23,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

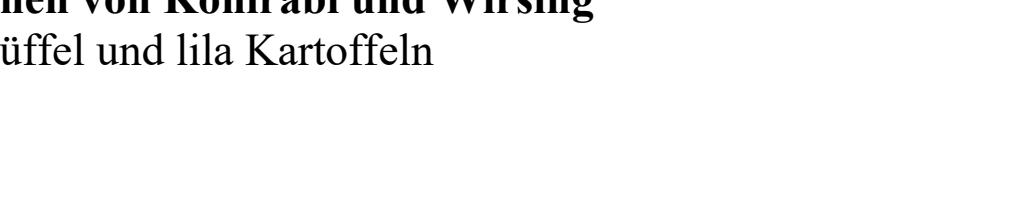
mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren



31,90 €

Geträufeltes Türmchen von Kohlrabi und Wirsing

mit Perigord Trüffel und lila Kartoffeln



28,90 €

Unsere klassischen Gerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit kleinem Maultäschle und Röstkartoffeln



29,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Schmorgemüse und hausgemachten Spätzle



22,90 €

Filet vom Landschwein

mit verschiedenen Pilzen und hausgemachte Spätzle



21,90 €

Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken

mit selbst gemachten Pommes frites



15,90 €

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und gemischtem Salatteller



14,90 €

Hausgemachte Maultaschen

mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salatteller



15,90 €

Donnerstag ist Rostbratentag
Jeder Rostbraten nur 25,90 €

„Aktions“ Rostbraten

Saisonale Variante, fragen Sie unsere Mitarbeiter

„Klassik“ Rostbraten

mit Maultäschle und Bratkartoffeln

„Stroganoff“ Rostbraten

mit Champignons, Zwiebeln, Essigurken und selbst gemachten Spätzle

„Allgäuer“ Rostbraten

mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

„Pfeffer“ Rostbraten

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und hausgemachten Kroketten

„Pilz“ Rostbraten

mit frischen Pilzen in Rahm und hausgemachten Spätzle

Vesperkarte

Gebratene grober Fleischkäse⁴
mit Zwiebelsoße und Brot

10,90 €

Grobe Paprikawurst⁴
mit grobem Senf und Sauerteigbrot

10,90 €

Wurstsalat von grobem Fleischkäse⁴
mit Käse oder Schwarzwurst⁴ und Brot

10,90 €

Große Salatplatte
mit Hausdressing

10,90 €

zusätzlich mit Schinken⁴ und Käsestreifen

+3,00 €

zusätzlich mit Putenstreifen

+4,50 €

