

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	Geflügelhof Bollinger Burgstetten/Kirschenhardthof
Mehl	Frießinger GmbH Kirchberg a.d.M.
Obst und Gemüse	Staiger GmbH Stuttgart
Wurst	Jennerhof Erdmannhausen
Fleischwaren	Idler GmbH Backnang/Waldrems
Spargel	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 gebackenen Walnußbrot

8,90 €

Rinderbrühe mit Kräuterflädle

und Gemüsestreifen

4,90 €

Maultaschensuppe

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 Preiselbeersöße, Apfelrotkraut und Haselnusspätzle	23,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren	31,90 €
Getrüffelttes 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, Essiggurken 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 Schwarzwurst ⁴ und Brot	10,90 €
Große Salatplatte mit Hausdressing	10,90 €
zusätzlich mit Schinken ⁴ und Käsestreifen	+3,00 €
zusätzlich mit Putenstreifen	+4,50 €