

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
Lammfleisch	Schafzucht Kurmann Aspach/Altersberg

Vorspeisen und Suppen

Salat von grünem und weißem Spargel
mit marinierten Kirschtomaten und Bärlauchpesto 9,90 €

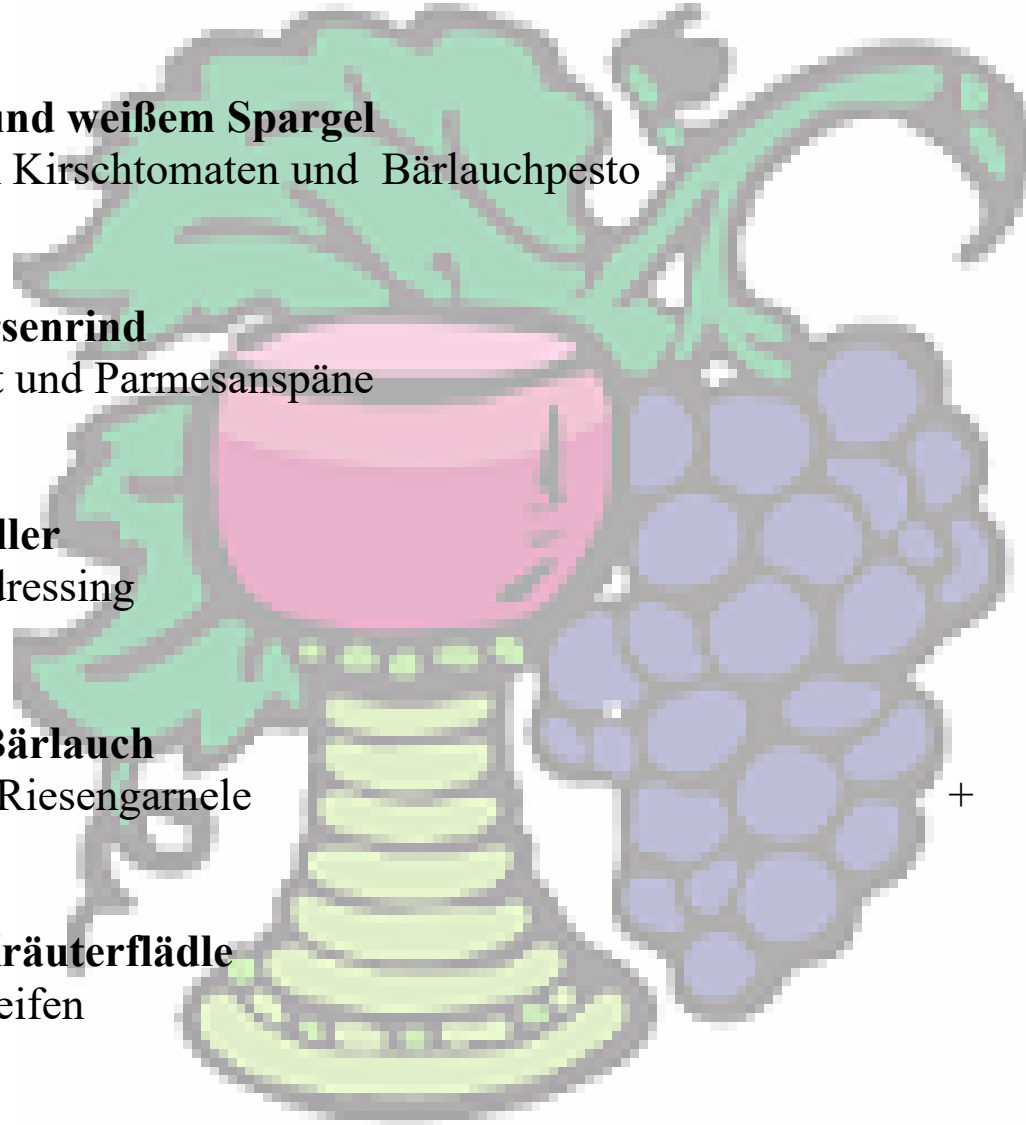
Carpaccio vom Färsenrind
mit Rucolasalat und Parmesanspäne 10,90 €

Gemischter Salatteller
mit Balsamicodressing 5,90 €

Cremsuppe vom Bärlauch
mit gebratener Riesengarnele 6,90 €
+ 5,90 €

Rinderbrühe mit Kräuterflädle
und Gemüsestreifen 4,90 €

Maultaschensuppe
mit Zwiebelschmelze 5,20 €



Net emmers gleiche

Zweierlei vom Aspacher Lamm

Einmal als Rücken und einmal als Ragout
mit feinen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

29,90 €

Cordon bleu vom Kalb

mit frisch gebackenen Chips und Barbecue Dip

33,90 €

Norwegisches Lachfilet vom Grill

mit Zucchini-Paprikagemüse und Bärlauchgnocci

25,90 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit zweierlei Spargelragout und Schwenkkartoffeln

22,90 €

Frisch gemachte Bärlauchknödel

an Gemüsejus und Ratatouille

21,90 €

Deutsches Rinderfilet unter der Kräuterhaube

mit Schmorgemüse und selbst gemachten Schupfnudeln

36,90 €



Unsere klassischen Gerichte



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle und Speck-Röstkartoffeln	29,90 €
Filet vom Landschwein mit verschiedenen Pilzen und hausgemachte Spätzle	21,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren	31,90 €
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 Schwarzwurst⁴ und Brot 10,90 €

Große Salatplatte
mit Hausdressing 10,90 €

zusätzlich mit Schinken⁴ und Käsestreifen +3,00 €

zusätzlich mit Putenstreifen +4,50 €

