

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
Kartoffeln	Kartoffelhof Albrecht Rieß Lauffen a.N.

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 heimischen Spargel
mit gebratener Riesengarnele 6,90 € + 5,90 €

Rinderbrühe mit Kräuterflädle
und Gemüsestreifen 4,90 €

Maultaschensuppe
mit Zwiebelschmelze 5,20 €



Net emmers gleiche



Norwegisches Lachfilet vom Grill mit cremigem Spargelgemüse und Bärlauchgnocci	25,90 €
Braten vom Aspacher Lamm mit feinen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	24,90 €
Cordon bleu vom Kalb mit frisch gebackenen Chips und Barbecue Dip	33,90 €
Erntefrische Spargel vom Heidenhof mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle	19,90 €
zusätzlich noch gerne kleine paniertes Schnitzel vom Schwein	+9,00 €
Scheiben vom Räucherlachs	+6,00 €
Gemischter Schinken	+6,00 €
Gebratene Hähnchenbrust	+9,00 €

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 Krokette

„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 €
zusätzlich mit gebratenen Rinderstreifen	+6,50 €