

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



| | |
|---|---------|
| Gebackene Frischkäsekrapfen mit Zupfsalat und Kirschtomaten | 9,90 € |
| Duett von Riesengarnele und Kammuschel mit Rotweinbutter und Frühlingszwiebel | 12,90 € |
| Tartar vom Räucherlachs mit Kräutercreme und kleinem Rösti | 11,90 € |
| Gemischter Salatteller mit Balsamicodressing | 5,90 € |
| Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen | 4,90 € |
| Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze | 5,20 € |

Net emmers gleiche

Gebratenes Zanderfilet

mit Zucchini-Paprikagemüse
und Rosmarinkartoffeln

25,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen im Lembergersöble

mit Schmorgemüse
und hausgemachte Spätzle

24,90 €

Cordon bleu vom Kalb

mit frisch gebackenen Chips
und Barbecue Dip

33,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse gefüllt

auf jungem Lauch und Kirschtomaten
dazu gebackene Kartoffelkrapfen

21,90 €

Pfifferlinge á la creme

mit hausgemachten Semmelknödel
und Tomatenwürfel

19,90 €



Unsere klassischen Gerichte



| | |
|---|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle und Speck-Röstkartoffeln | 29,90 € |
| Filet vom Landschwein mit Steinchampignons 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 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 € |