

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



Handgeschnittenes Tartar vom deutschen Färsenrind mit Kräutercreme und Zupfsalat	12,90
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis aus eigenem Anbau	7,40
Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen	7,90
Gemischter Salatteller mit Balsamicodressing	5,90
Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	5,20
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	5,60
<u>Net emmers gleiche</u>	
Gebratenes Wolfsbarsch vom Grill mit Zitronenbutter und selbst gemachten Kräutergnocci	28,20
Hausgemachte Trüffelnudeln mit wildem Brokkoli und Parmesan	21,30

Unsere klassischen Gerichte



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle und Speck-Röstkartoffeln	30,60
Filet vom Landschwein mit Steinchampignons und hausgemachte Spätzle	22,10
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren	31,90
Paniertes Schweineschnitzel mit selbst gemachten Pommes frites	17,20
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat	15,70
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salatteller	16,10

Donnerstag ist Rostbratentag

Jeder Rostbraten nur 27,60

„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

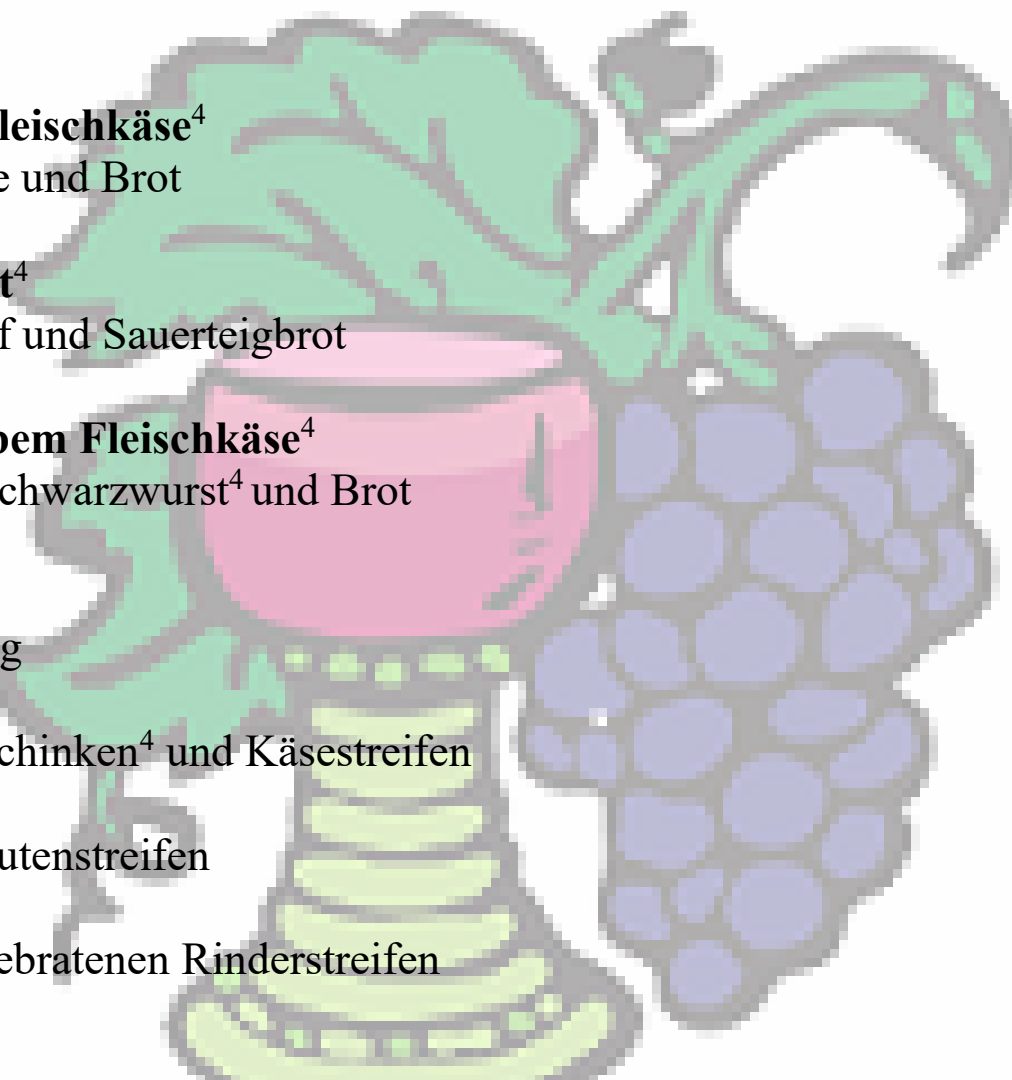
„Pfeffer“ Rostbraten

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und hausgemachten Kroketten

„Pilz“ Rostbraten

mit frischen Pilzen in Rahm und hausgemachten Spätzle

Vesperkarte



Gebratene grober Fleischkäse⁴ mit Zwiebelsoße und Brot	11,50
Grobe Paprikawurst⁴ mit grobem Senf und Sauerteigbrot	11,20
Wurstsalat von grobem Fleischkäse⁴ mit Käse oder Schwarzwurst ⁴ und Brot	11,10
Große Salatplatte mit Hausdressing	11,10
zusätzlich mit Schinken ⁴ und Käsestreifen	+3,50
zusätzlich mit Putenstreifen	+4,70
zusätzlich mit gebratenen Rinderstreifen	+6,70

Alle Preise sind in Euro angegeben

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung