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



Freiland Ackersalat mit Walnüssen und eingelegten Zwetschgen	11,20
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Preiselbeeren und Feldsalat	12,10
Gemischter Salatteller mit Balsamicodressing	5,90
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis aus eigenem Anbau	7,40
Geflügelbrühe mit Gänseravioli	7,40
Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	5,20
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	5,60

Gans & Co.

Ganze Gans für 4 Personen in 2 Gängen serviert nur auf Vorbestellung
mit Maronen, Apfelrotkraut, Bratapfel und zweierlei Knödel p.P. 32,60

Confit von der Entenkeule
mit Rahmwirsing und selbst gemachten Schupfnudeln 24,20

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf geschmortem Orangen- Chicorée und Mandel-Gnocci 28,70

Gänserollbraten in Thymiansoße
mit Apfel-Zwiebel-Füllung und Kürbispüree 26,40

Net emmers gleiche

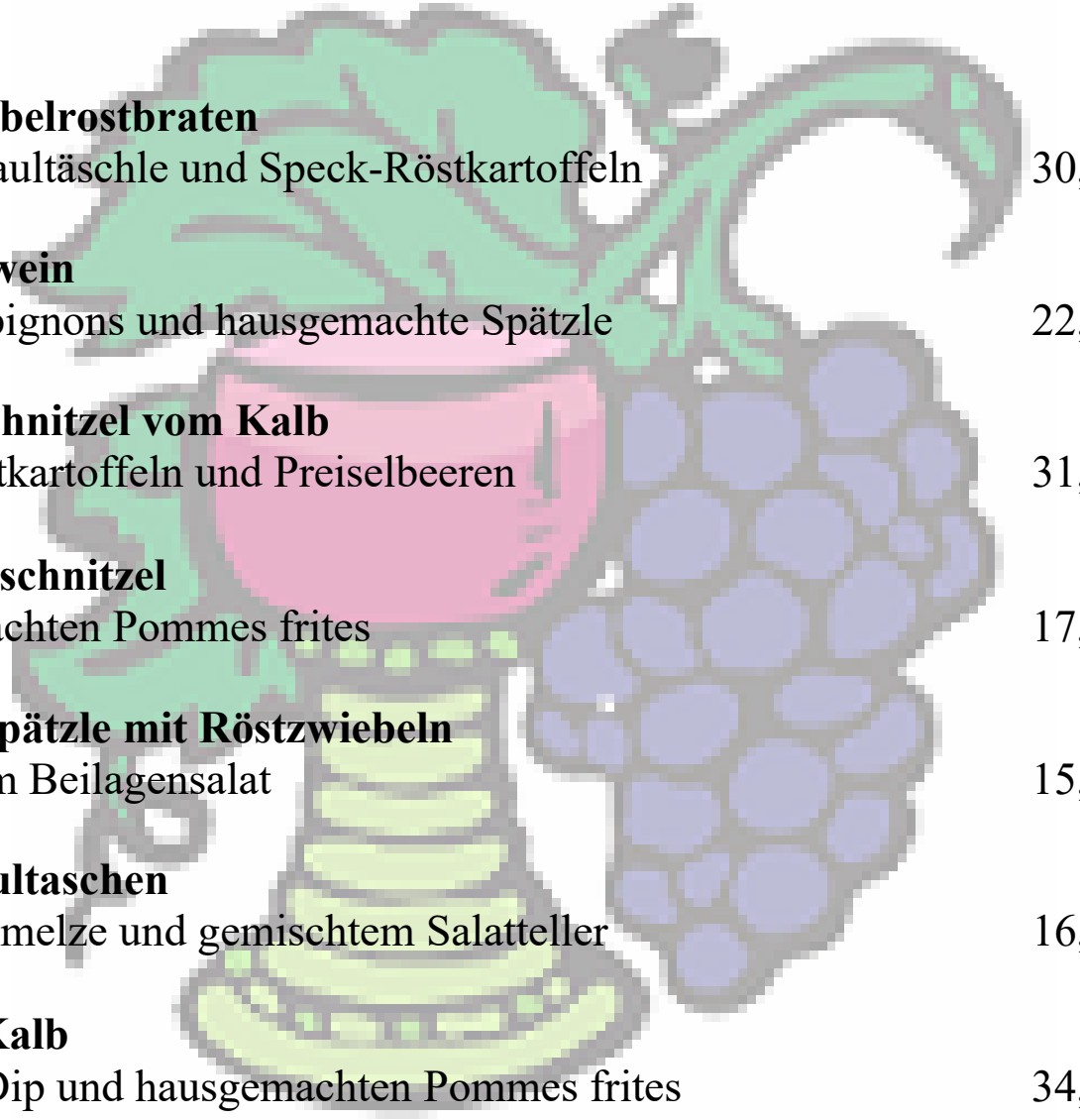
Hausgemachte Pasta
mit Kürbisgemüse und Parmesan 18,30

Gebratenes Saiblingsfilet vom Grill
mit Pak Choi und selbst gemachten Kartoffelkrapfen 28,20

Scheiben von der Rehkeule
mit Rotkraut und Semmelknödel 28,20

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Schmorgemüse und Opa´s Spätzle 24,20

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
Cordon bleu vom Kalb mit Barbecue-Dip und hausgemachten Pommes frites	34,10

<u>Donnerstag ist Rostbratentag</u>
<u>Jeder Rostbraten nur 27,60</u>

„Aktions“ Rostbraten
Saisonale Variante, fragen Sie unsere Mitarbeiter

„Klassik“ Rostbraten
mit Maultäschle und Bratkartoffeln

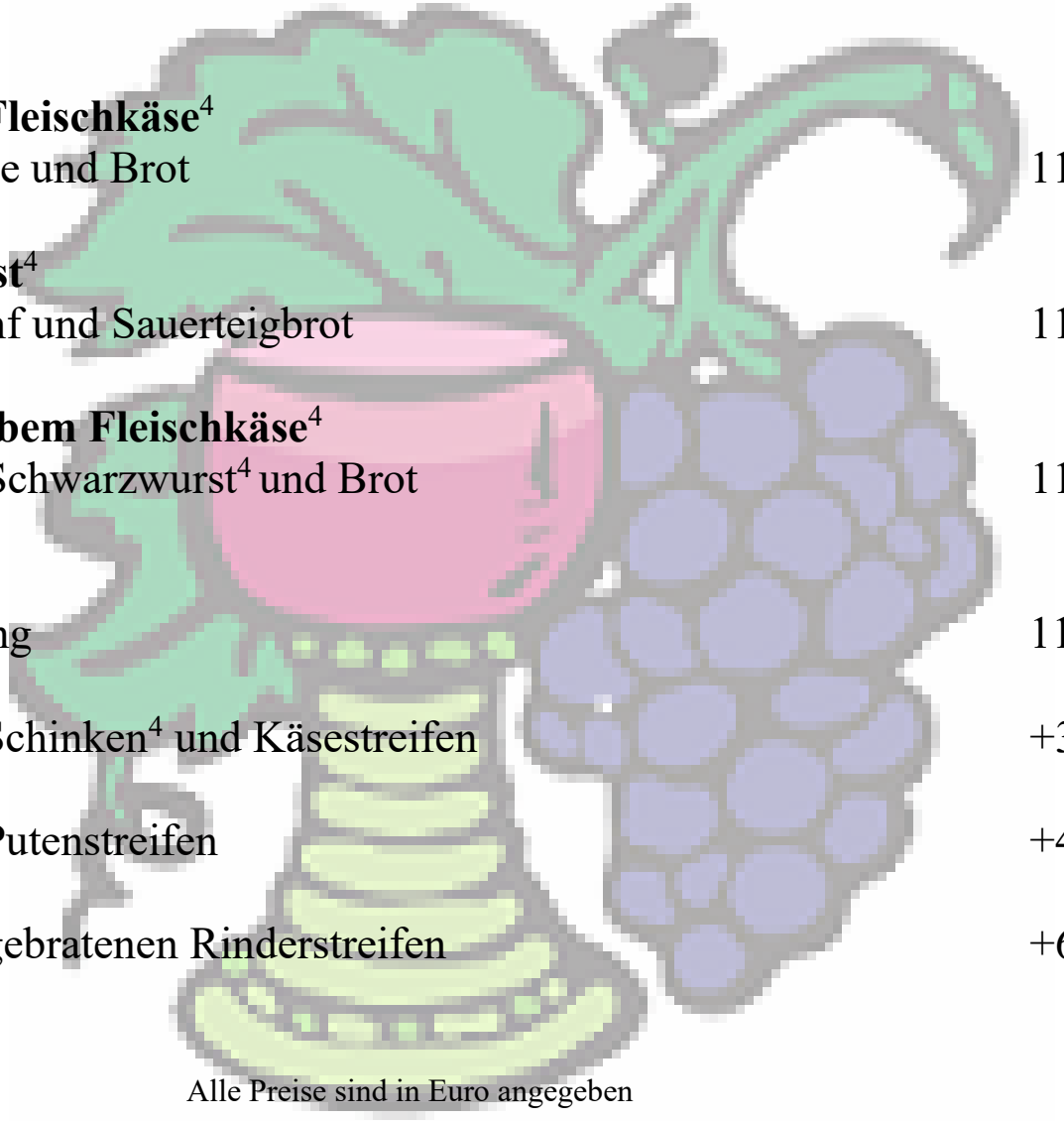
„Stroganoff“ Rostbraten
mit Champignons, Zwiebeln, Essiggurken und selbst gemachten Spätzle

„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 Fleischkäse[4]	
mit Zwiebelsoße und Brot	11,50
Grobe Paprikawurst[4]	
mit grobem Senf und Sauerteigbrot	11,20
Wurstsalat von grobem Fleischkäse[4]	
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