

Frühlings-Speisekarte

Vorspeisen / Suppen / Kindergerichte (Fassung 23. April)

Bunter Blattsalat frisch vom Bauernhof Gabelmann/Ötigheim mit Hausdressing	5 €
Klare Rinderbrühe mit handgemachten Markklößchen	7 €
Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchcroutons und Spargelstückchen	8 €
Salat von Spargel und Erdbeeren mit Rucola und feinstem Olivenöl	11 €
Ziegenfrischkäse (2 Stück) gebacken mit Honig-Balsamicosauce an Salatbouquet	11 €
Schwarzwurst und Scampi gebraten, an Sauce Cumberland und Salatbouquet	12 €
Thunfischfilet im Sesammantel an Algensalat und eingelegtem Ingwer	13 €
Twister Kartoffeln / Pommes frites/ Spätzle mit Soße/ Pasta Tomatensauce je	4 €
Paniertes Kinderschnitzel vom Landschwein mit Pommes frites	7 €

Große Salate

Salat mit Frühlingsrollen und asiatischen Saucen (vegetarisch)	15 €
Burrata (besser als Mozzarella) mit Tomaten und Rucola und feinstem Olivenöl	15 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen mit Kräuterbutter oder Knoblauchcreme	17 €
Salat mit gebratenen Edelfischen an Vinaigrette von Radieschen	18 €
Badischer Wurstsalat mit Zwiebel (auch mit Käse und Gurken) an Salatgarnitur	10 €
Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Gurken (auf Wunsch scharf)	11 €

Burger, beste Qualität zum Reinbeißen

Classic Burger, 200 gr. Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und Saucen	13 €
Classic Burger Great, doppelte Menge Rindfleisch für den großen Hunger	18 €
Black fresh Salmon Burger, Lachsfilet, Salat, Tomate, Gurke mit Sauce Remoulade	15 €
Pulled Pork Burger, geschmorter Schweinenacken, Salat, Bacon und BBQ Sauce	11 €
Chicken Crispy Burger, Hühnerfleisch, Salat, Gurke, Tomate, Mango Chutney	12 €

Abholzeiten:

Donnerstag und Sonntag von 11-20 Uhr. Freitag und Samstag von 11 bis 21 Uhr

Aktionen und Events nie mehr verpassen? Dann im [Newsletter](#) anmelden.

Bestellungen unter 07245 / 6206 oder www.traube-bietigheim.de

Hauptspeisen:

Pfannkuchen gefüllt mit heimischem Spargel, Schinken und Sauce Hollandaise	18 €
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spargelstückchen (Vegi)	13 €
Fusilli mit Spargelstückchen, Kirschtomaten, Bärlauch und Parmesan (Vegi)	16 €
Penne all' Arrabbiata, Knoblauch, Oliven, Tomatensauce und natürlich Chili	9 €
Fusilli mit Ragout vom Ochsenfleisch, darüber Gremolata (Peterle + Zitrone)	15 €
Linguine mit Scampi (6 Stück), Tomaten, Knoblauchöl, etwas Chili und Basilikum	17 €
Gnocchi mit Pesto vom Bärlauch, darüber frisch geriebener Ricotta Salata	12 €
Saure Nieren nach Oma Hildes Rezept mit hausgemachten Spätzle	16 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Sauce und Pommes frites	16 €
Schweizer Rückensteak vom Landschwein mit Käse überbacken und Wedges	16 €
Sauerbraten aus dem Schulterstück vom Weiderind mit Semmelroulade	18 €
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Bandnudeln	16 €
Grillspieß (Rind/Schwein/Pute) mit Paprikasauce und Pommes frites	16 €
Streifen vom Rumpsteak in Gorgonzolarahmsauce, dazu Spätzle	21 €
Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Pesto und Rosmarinkartoffeln	24 €
Poularden Brust mit Spargel in Bärlauchsauce und Gnocchi	19 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Schinken und Salbei, Rosmarinkartoffeln	24 €
Zanderfilet mit Spargel und Safranschaumsauce, dazu Bandnudeln	26 €
Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Gemüse und Spätzle	25 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Gemüse und Wedges Kartoffeln	24 €
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	33 €
Filet vom Weideochsen, Sous vide gegart, dann gegrillt, mit Sauce von Balsamico-Schalotten, dazu Gemüse und Schupfnudeln	26 €
Lammrücken rosa gegart mit Bärlauchkruste an Rotweinsauce, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	26 €