

Verehrte Gäste,
herzlich willkommen in der Traube Bietigheim.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Unsere Küche kocht frisch, mit einer kreativen Mischung
aus traditionellen und modernen Zutaten.

Ihre Wünsche sind bei unserem Serviceteam in besten Händen.

Der Weinkeller 1927 Club hält erlesene Tropfen für Sie bereit
und ist auch für Gruppen bis 8 Personen ein persönliches Erlebnis.

Glutenfreie und vegane Speisen
bieten wir auf einer separaten Karte.

Sie möchten feiern?

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfest,
Küchenmeister Harald Schröder berät Sie individuell
und kompetent nach Terminvereinbarung.

Unser Gourmet - Catering - Service
versorgt Sie auch außerhalb der Traube.
Infos erhalten Sie an der Theke und auf unserer Homepage.

Informationen zu Öffnungszeiten, saisonale Angebote
und Events finden Sie unter
www.traube-bietigheim.de

Das W-Lan Traube1927 ist Passwort frei.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und EC-Karte.

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen
von Herzen Familie Schröder.



Aperitif Empfehlung:

Aperitivo Rosato mit Apfel-Zimtaromen
auf Winzersekt 8 €

Januar - Menü

Lachs gebeizt mit roter Bete | Wasabi Creme | Feldsalat

Kabeljaufilet von den Lofoten

Kräuterkruste | Senfrahmsauce | Gemüse | Petersilienkartoffeln
oder

Freiland - Bauernente

Apfelrotkohl | glacierten Maronen | Semmelroulade

Heidelbeer – Tiramisu | Mascarpone-Creme

Sorbet von Williams Birnen

Menüpreis Kabeljau 40 €

Menüpreis Ente 35 €

Weinempfehlungen:

zur Ente: 16er Cochonnet Reserve | Südfrankreich | tiefdunkles rot

0,1 zu 5 € | 0,25 zu 9 € | 0,75 zu 27 €

zum Kabeljau: 20er Rosé G-Punkt | Weingut Graf Pfalz | feinfruchtig

0,1 zu 5 € | 0,25 zu 8 € | 0,75 zu 22 €

Suppen und Vorspeisen

| | |
|--|-----|
| Rinderbrühe mit handgemachten Markklößchen ^(a1) | 7 € |
| Elsäßische Schneckenrahmsuppe mit Gemüsespieß ^(g) | 8 |
| Bunter Blattsalat Bauernhof Gabelmann/Ötigheim | 6 |
| Feldsalat Bauer Gabelmann Speck & Croutons ^(a1) | 9 |
| Rote Bete Carpaccio Feldsalat Walnüsse Orangen ^(vegan) | 10 |
| Flammlachs aus der Feuerschale Kräutercreme mariniert mit Limette & Sternanis Feldsalat | 12 |
| Ziegenfrischkäse gebacken gegrillter Hokkaidokürbis Salatbouquet Creme vom Holunder ^(a1) | 12 |
| Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Creme | 13 |
| Carpaccio vom Pulpo Zitrone mariniert mit feinstem Olivenöl Familie Iemboli | 14 |
| Feurige Garnelen (4 Stück) Knoblauch Chili Basilikum Tomaten gegart | 14 |
| Pulpo gegrillt Rosmarinsalz Zitrone Rucola Olivenöl | 14 |



Knackige | bunte Salate | Rustikales

| | |
|--|----|
| Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen und zwei Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small> | 15 |
| Tomaten-Linsen-Salat Bowl Ciabatta-Tomaten Rucola Linsen Knoblauch | 13 |
| Salat mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, dazu Knoblauchcreme <small>(2/3)</small> oder Kräuterbutter <small>(a1)</small> | 17 |
| Gebratene Edelfischfilets mit Scampi Vinaigrette von Radiesle Salatbouquet <small>(r)</small> | 19 |
| Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur | 10 |
| Straßburger Wurstsalat zusätzlich Gurken & Käse <small>(7/3)</small> | 12 |
| Rindfleischsalat mit Paprika Zwiebeln Gurken <small>(3)</small> (auf Wunsch scharf) | 12 |

Bier - Empfehlung:

Waldhaus Brauerei, naturtrüb ohne Filter
oder als dunkle Variante, beide vom Fass!

0,3 l zu 3,50 € oder 0,5 l zu 5 €



Fisch und Meeresfrüchte

| | |
|---|-----------|
| Streifen vom Lachs Kräuterschaumsauce Fusilli <small>(a1/c)</small> | 17 |
| Linguine mit Pulpo und Scampi (4 Stück) Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili <small>(a1/c/h)</small> | 19 |
| Flamm-Lachs-Filet Shiitake Pilze Gemüse gebratene Nudeln Kokos-Curry-Sauce <small>(f/h)</small> | 23 |
| Goldkanal – Zanderfilet (mehr Bio und Regional geht nicht) Safranschaumsauce Gemüse Bandnudeln <small>(a1/g)</small> | 25 |
| Kabeljaufilet Lofoten Kräuterkruste Senfrahmsauce Gemüse Petersilienkartoffeln <small>(a1)</small> | 26 |
| Paella mit Meeresfrüchten und Chorizo Safranreis Pulpo Scampi Muscheln Gemüse <small>(a/b/r)</small> | 27 |
| Chef Weißwein Empfehlung: | 0,10 l 5 |
| 19er Riesling Kabinett Weingut Laible Durbach | 0,25 l 8 |
| ausgewogene Säure langer Nachhall | 0,75 l 22 |



Badisch - Saisonal und einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle (a1/c) 16

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes frites (a1/c) 16

Freiland Bauernente | Apfelrotkohl | Maronen | Semmelroulade 19

Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Gemüse | Petersilienkartoffel 23

Rumpsteak - Streifen | Gorgonzolarahmsauce | Spätzle (a1/c) 22

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Spätzle (a1/c) 25

Ragout aus der Hirschschulter | Apfelrotkohl
Preiselbeerbirne | hausgemachte Spätzle (a1/c) 24

Kalbsrückensteak | Steinpilzrahmsauce | Gemüse | Nudeln 26

Rumpsteak (260 gr. Rohgewicht) mit Pfeffersauce, Chimichurri
oder Kräuterbutter | Gemüse | Pommes frites 26

das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 33

Rehnüsschen rosa | Bregenzer Wald | Cassissauce
Kürbisspalten | Creme vom Rotkohl | Schupfnudeln (a1/c) 28

Filet Weiderind | Steinpilzkruste | Burgundersauce
Gemüse | Petersilienwurzel - Püree (a1/g/c) 29



Pasta

| | |
|--|----|
| Penne all' Arrabbiata mit Tomatensauce Knoblauch Oliven Parmesan natürlich Chili (vegi) ^(a1) | 12 |
| Linguine mit Rucola Kirschtomaten Parmesan Reggiano darüber Olivenöl <u>Limone</u> Familie lemboli (vegi) ^(a1) | 14 |
| Gnocchi mit Lauch und Kirschtomaten Basilikum Knoblauch Parmesan (vegi) | 13 |
| Fusilli mit Ragout vom Entenfleisch, Cassis-Sauce glacierte Feige Möhren ^(a1) | 16 |
| Streifen vom Lachs Kräuterschaumsauce Fusilli ^(a1) | 17 |
| Linguine mit Scampi (4 Stück) und Polpo Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili ^(a1/c/h) | 19 |

Kindergerichte

| | |
|--|--|
| Twister Kartoffel Pommes frites Ketchup ^(1/2/3) | |
| Spätzle mit Soße Pasta mit Tomatensauce | |
| Paniertes Schnitzel vom Landschwein Pommes ^(a1) | |
| Chicken Nuggets Mango Chutney Sauce Pommes ^(a1/1/2) | |



Frisch, modern, Qualität zum Reinbeißen

Pulled Duck Burger (a1/c/g/n)

saftiges Entenkeulenfleisch | Preiselbeer-Mayonnaise
Feldsalat | Apfelrotkohl für 13 €

Classic Burger (a1/c/g/n)

200 g bestes Metzger- Rindfleisch | Salat vom heimischen Acker,
Tomate | Gurke | Schmorzwiebel | Remoulade | BBQ-Sauce für 13 €

Classic Great Burger, mit zwei Scheiben Rindfleisch für 18 €

Black fresh Salmon Burger (a1/c/g/n)

Scheibe 140 g Lachs aus der Feuerschale | Rucola | Tomaten
Gurke | Remoulade | hausgemachtem Black Bun für 15 €

Pulled Pork Burger (a1/c/g/n)

geschmorter saftiger Schweinenacken
Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel | Bacon | BBQ Sauce für 13 €

Chicken Crispy Burger (a1/c/g/n)

Paddy aus Hühnerfleisch
Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Mango Chutney für 13 €

Zutaten für die Burger zu je 1,50 €:
Hot Chili-Sauce | Bacon | Cheddar Käse

Beilagen: Country Wedges oder Pommes je 3 €.
Twister Kartoffeln (gewürzte Spiralkartoffeln) 4 €.

Aperitifs

| | |
|---|---|
| Glas Sekt, blanc de blanc brut, aus Königschaffhausen | 7 |
| Glas Prosecco Spumante | 7 |
| Aperol Sprizz ⁽¹⁾ | 7 |
| Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif | 7 |
| Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör | 7 |
| Sekt mit Pfirsich- oder Holunderblütenlikör | 7 |
| Martini bianco weiß oder rot ⁽¹⁾ | 5 |
| Sherry medium oder dry seco | 5 |

Kaffeespezialitäten

(alle mit Coffein oder Theobromin)

| | |
|---|------|
| Kaffee | 2,50 |
| Espresso | 2,30 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Cappuccino mit Milch ^(g) | 3,20 |
| Milchkaffee ^(g) | 3,20 |
| Heiße Schokolade ^(g) | 3,20 |
| Latte Macchiato ^(g) | 3,20 |
| Moccacino weiß oder dunkel ^(g) | 3,20 |

Getränkekarte

| | | |
|--------|--|------|
| 0,3 l | Hatz Pils vom Fass | 3,50 |
| 0,4 l | Radler oder Cola ⁽⁹⁾ Bier | 4,00 |
| 0,3 l | Hefe hell vom Fass | 3,50 |
| 0,5 l | | 4,50 |
| 0,5 l | Weizen Kristall oder Hefe dunkel | 4,00 |
| 0,33 l | Hatz alkoholfrei und naturtrüb, mit der Lizenz zum Fahren | 3,50 |
| 0,3 l | Coca – Cola ^(9/1) | 3,50 |
| 0,3 l | Fanta ⁽⁹⁾ | 3,50 |
| 0,3 l | Apfelsaftschorle | 3,50 |
| 0,3 l | Schorle von Rhabarber oder Maracuja | 3,50 |
| 0,25 l | Schwarzwald Sprudel | 3,00 |
| 0,75 l | Schwarzwald Sprudel | 5,90 |
| 0,3 l | Orangensaft oder Johannisbeernektar | 3,60 |



Offene Weine 0,25 l

(alle Weine enthalten Sulfite und Alkohol:-)

| | € |
|---|---|
| Riesling trocken Weingut Bimmerle elegante Säure | 7 |
| Grauer Burgunder trocken Kaiserstuhl kräftige Speisen | 7 |
| Weißburgunder trocken Kaiserstuhl leichte Speisen | 7 |
| Pinot Grigio trocken Veneto Italien mediterrane Küche | 8 |
| Scheurebe Weingut Manz Weinolsheim Pfalz lieblich | 7 |
| Rosé / Weißherbst trocken Baden immer gut | 7 |
| Rosé G-Punkt Weingut Otmar Graf Weyher Pfalz | 8 |
| Rosé Traubensorte Portugieser halbtrocken fruchtig | 7 |
| Spätburgunder trocken Königschaffhausen rund weich | 7 |
| Spätburgunder lieblich Königschaffhausen fruchtbetont | 7 |
| Tempranillo Spanien Rotwein Klassiker kräftig | 8 |

Erlesene Flaschenweine aus Baden und der Welt,
finden Sie weiter hinten in der Speisekarte.

Digestif

(je 2 cl)

| | | € |
|--|------|---|
| Williams – Christ | 40 % | 3 |
| Mirabelle | 40 % | 3 |
| Kirschwasser | 40 % | 3 |
| Malteser Aquavit | 40 % | 4 |
| Ramazotti oder Aversa beide 4 cl | 29 % | 4 |
| Grappa Scavi & Ray Weiß | 42 % | 5 |
| Grappa Scavi & Ray Gold Reifung im Holzfass | 42 % | 5 |
| Remy Martin | 38 % | 5 |
| Whiskey, Scotch Highland Single Malt | 40 % | 7 |

Aus der Schwarzwald Brennerei Scheibel in Kappelrodeck

| | | |
|---|-----|-----|
| Altes Pflümle Premium Plus | 43% | 6 € |
| Williams Christ Birnen Brand Premium | 40% | 6 € |
| Schwarzwälder Kirschwasser Premium | 43% | 6 € |
| Prune Brandy Likör (aus badischen Zibarten) | 36% | 7 € |
| Zibärtele Brand von Ortenauer Wildpflaumen | 44% | 8 € |

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Entscheiden Sie selbst!

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = "Farbstoff" / 2 = "Konservierungsstoff" / 3 = "Antioxidationsmittel"
4 = "Geschmacksverstärker" / 5 = "geschwefelt" / 6 = "geschwärzt" /
7 = "Phosphat" / 8 = gentechnisch verändert" / 9 = "koffeinhaltig" /
10 = "chininhaltig" / 11 = "Süßungsmittel(n)"

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide/ a.1.=Weizen/ a.2=Roggen/ a.3=Gerste/
a.4=Hafer/ b=Krebstiere/ c=Eier/ e=Erdnüsse/ f=Soja/ g=Milch/
h=Schalenfrüchte/ h.1=Mandeln/ h.2=Haselnüsse/ h.3=Walnüsse/
h.4=Cashewnüsse/ h.5=Pecannüsse/ h.6=Paranüsse/ h.7=Pistazien/
h.8=Macadamia/ l=Sellerie/ m=Senf/ n=Sesam/
o=Schwefeldioxid u. Sulfide/ q=Lupinen/ r=Weichtiere

Auf Allergene muss hingewiesen werden! "Kontaminierungsgefahr"

Da wir fast alles selbst zubereiten, wissen wir um die Inhaltsstoffe und können fachkundige Auskunft geben.

Harald Schröder, Küchenmeister