

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 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](http://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.

## Spargel – Menü

Gourmet-Vorspeisen-Variation:

Vitello Tonnato mit grünem Spargel | Burrata & Paprika  
Spargel-Erdbeere-Rucola | gegrillter Scampi

\*\*\*

Wolfsbarschfilet | grüner Spargel & mediterranes Gemüse  
Paprikacreme | Rosmarinkartoffeln

oder

Poulardenbrüstchen aus Frankreich (Bresse Huhn)  
Bärlauchschaumsauce | Spargel | Kräuter-Crêpes

\*\*\*

Rhabarber – Tiramisu | Mascarpone-Grand Manier-Creme  
& Sorbet hausgemacht

Menüpreis 45 €

## Wein - Empfehlungen:

21er Sauvignier Gris | Weißwein | Rammersweier | Ortenau  
blumig | elegant | saftige Fruchtnote

20er Rosé G-Punkt | Weingut Graf | Pfalz  
feinfruchtig | trocken | mediterran

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

# Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	7 €
Spargelcremesuppe   Bärlauchcroutons <small>(a1)</small>	8
Bunter Blattsalat   Hausdressing   lokaler Anbau	6
Salat Spargel   Erdbeeren   Rucola   Olivenöl <small>(vegan)</small>	12
Carpaccio vom Fenchel   Rucola   Orangenfilets <small>(vegan)</small>	9
Burrata   Apulien   Frischkäse mit cremigem Herzen Tomaten   Artischocken   Rucola   Olivenöl Familie Iemboli	11
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan   Zitrone   Balsamico Creme	13
Carpaccio vom Pulpo Zitrone   mariniert mit feinstem Olivenöl Familie Iemboli	13
Thunfisch Tataki   Sesamkruste   Algensalat Ingwer eingelegt   Teriyaki-Sauce	14
Feurige Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch   Chili   Basilikum   Tomaten	14
Pulpo gegrillt   Rosmarinsalz   Zitrone   Rucola   Limonen Öl	14
Gourmet-Vorspeisen-Variation: Vitello Tonnato mit grünem Spargel   Burrata & Paprika Spargel-Erdbeeren-Rucola   gegrillter Scampi	15



## Knackige | bunte Salate | Rustikales

Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen und zwei Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small>	14
Tomaten-Linsen-Salat Bowl (vegan) Tomaten   Rucola   Linsen   Ciabatta   Knoblauch <small>(a1)</small>	13
Schafskäse   Oliven   Tomaten   Peperoni   Knoblauch   Salat <small>(5/6)</small>	15
Salat mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, dazu Knoblauchcreme <small>(2/3)</small> oder Kräuterbutter <small>(a1)</small>	17
Edelfischfilets mit Scampi gebraten Vinaigrette grüner Spargel   Salatbouquet <small>(r)</small>	18
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)	14

### Bier - Empfehlung:

Waldhaus Brauerei, naturtrüb ohne Filter vom Fass!

0,3 l zu 3,50 € oder 0,5 l zu 5 €



## Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen   Spargel   Metzgerschinken   Sauce Hollandaise <sup>(a1)</sup>	19
Zanderfilet   Wildfang   auf der Hautseite gebraten Spargel   Safranschaumsauce   Bandnudeln <sup>(a1/g)</sup>	29
Wolfsbarschfilet   grüner Spargel & mediterranes Gemüse Paprikacreme   Rosmarinkartoffeln	29
Poulardenbrüstchen   aus Frankreich (Bresse Huhn) Bärlauchschaumsauce   Spargel   Kräuterpfannkuchen	29
Kalbsrückensteak   Morchelrahmsauce   Spargel   Bandnudeln	29
Portion Spargel <sup>(250 gr. Rohgewicht)</sup>   Hollandaise   Kräuter Crêpes <sup>(a1)</sup>	15
Weitere Zutaten zur Portion Spargel:	
gekochter Schinken (100 gr.) vom Metzger Bertsch	6
kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein	8
kleines Lachsforellenfilet & Limetten-Joghurt-Creme	11
kleines Rumpsteak & Bärlauch-Butter	12
Wein-Empfehlung zum Spargel:	0,10 l 5
21er Sauvignier Gris trocken   Rammersweier   Ortenau	0,25 l 8
blumig   elegant   saftige Fruchtnote	0,75 l 22



## Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

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

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites <sup>(a1/c)</sup> 16

Cordon bleu vom Landschwein  
gefüllt mit Käse & Schinken | Gemüse | Pommes frites <sup>(a1)</sup> 19

Rumpsteak - Streifen | Gorgonzolarahmsauce  
Marktgemüse | Spätzle <sup>(a1/c)</sup> 22

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort  
Gemüsebouquet | Semmelroulade <sup>(a1/c)</sup> 25

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

das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 33

Nicht badisch, sondern einfach nur gut:

Lachsforellenfilet | Glasnudeln | Ingwer-Kokossauce | Gemüse 23

Lammrücken | Frankreich - Limousin | rosa gebraten  
Kräuterkruste | Merlot-Sauce | Rosmarinkartoffeln <sup>(a1/c)</sup> 28



## Pasta

Penne all' Arrabbiata mit Tomatensauce Knoblauch   Oliven   Parmesan   natürlich Chili (vegi) <sup>(a1)</sup>	12
Fusilli   Spargel   Kirschtomaten   Bärlauch   Parmesan (vegi) <sup>(a1)</sup>	17
Linguine   Burrata   Rucola   Kirschtomaten darüber <u>Limonen</u> - Olivenöl Familie lemboli (vegi) <sup>(a1)</sup>	14
Hausgemachte Tortellini   Ricotta-Spargel-Füllung Tomatensauce   Rucola   Parmesan <sup>(a1)</sup>	14
Gnocchi   grüner Spargel   Kirschtomaten Bärlauch   Parmesan (vegi)	13
Fusilli   Ragout vom Ochsenfleisch   Gremolata   Oliven <sup>(a1)</sup>	16
Linguine Meeresfrüchte   Pulpo   Muscheln   Scampi (3 Stück) Tomatensauce   Knoblauch   Basilikum   etwas Chili <sup>(a1/c/h)</sup>	19

## Hits für Kids

Twister Kartoffel   Pommes frites   Ketchup <sup>(1/2/3)</sup>	
Spätzle mit Soße   Pasta mit Tomatensauce	je 4 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein   Pommes <sup>(a1)</sup>	7
Chicken Nuggets   Mango Chutney Sauce   Pommes <sup>(a1/1/2)</sup>	7
Orangina gelb oder rot <sup>(12)</sup> 0,25l	3,50



## Frisch | modern | Qualität zum Reinbeißen

### Schafkäse Burger (a1/c/g/n)

saftiger griechischer Schafskäse | Pesto | Rucola | Tomaten  
Oliven-Basilikum-Mayonnaise | rote Zwiebel für 12 €

### Classic Burger (a1/c/g/n)

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

Classic Great Burger, mit zwei Scheiben Rindfleisch für 18 €

### Fresh - Fisch - Burger (a1/c/g/n)

Lachsforellenfilet aus dem Schwarzwald (160 gr.)  
Rucola | Tomaten | Gurke | Zwiebel | Joghurt-Limetten-Creme 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 <sup>(1)</sup>	7
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	7
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	7
Sekt mit Pfirsich- oder Holunderblütenlikör	7
Martini bianco weiß oder rot <sup>(1)</sup>	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 <sup>(g)</sup>	3,20
Milchkaffee <sup>(g)</sup>	3,20
Heiße Schokolade <sup>(g)</sup>	3,20
Latte Macchiato <sup>(g)</sup>	3,20
Moccacino weiß oder dunkel <sup>(g)</sup>	3,20

# Getränkekarte

0,3 l	Hatz Pils vom Fass	3,50
0,4 l	Radler oder Cola <sup>(9)</sup> 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 <sup>(9/1)</sup>	3,50
0,3 l	Fanta <sup>(9)</sup>	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   Ortenau   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
Kirschwasser	40 %	3
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)" / 12 = Farbstoff

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