

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

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.

Sommer – Menü

Gourmet-Vorspeisen-Variation:

Vitello Tonnato mit Kapernapfel und Limette
Burrata mit Artischocke | gegrillter Paprika & Scampi

Rotbarben Filet aus dem Mittelmeer
Pesto | Chili-Oliven | gerösteter Knoblauch | Rosmarinkartoffeln
oder

Poulardenbrüstchen aus Frankreich
grüner Spargel | glacierte Tomaten | Safranrisotto

Basilikum-Eis auf marinierten Erd- & Beeren

Menüpreis 42 €

Wein - Empfehlung:

zoer Rosé G-Punkt | Weingut Graf | Pfalz
feinfruchtig | trocken | mediterran

0,1 zu 5 € | 0,25 zu 8 € | 0,75 zu 23 €

Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen ^(a1)	7 €
Suppe von San Marzano Tomaten & Mascarpone-Panna-Cotta mit Parmesanchip ^(a1)	8
Bunter Blattsalat Hausdressing lokaler Anbau	6
Mediterranes mariniertes Gemüse hausgemacht	9
Burrata Apulien Frischkäse mit cremigem Herzen Tomaten Artischocken Rucola Olivenöl Familie lemboli	11
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Creme	13
Carpaccio vom Pulpo Zitrone mariniert mit feinstem Olivenöl Familie lemboli	13
Thunfisch Tataki Sesamkruste Algensalat Ingwer eingelegt Premium Soja-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 Kapernapfel und Limette Burrata mit Artischocke gegrillter Paprika & Scampi	14



Knackige | bunte Salate | Rustikales

Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen und zwei Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small>	15
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 mit Radiesle Salatbouquet <small>(r)</small>	19
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur	11
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Gurken & Käse <small>(7/3)</small>	13
Bauernsülze Vinaigrette Tomaten & Gurken Bratkartoffeln	15
Rindfleischsalat mit Paprika Zwiebeln Gurken <small>(3)</small> (auf Wunsch scharf)	15

Bier - Empfehlung:

Waldhaus Brauerei, naturtrüb ohne Filter vom Fass!

0,3 l zu 3,80 € oder 0,5 l zu 5 €



Fisch & Meeresfrüchte

Linguine Meeresfrüchte Pulpo Muscheln Scampi (3 Stück)		
Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili <small>(a1/c/h)</small>		21
Zanderfilet Wildfang auf der Hautseite gebraten		
Safranschaumsauce Gemüse Bandnudeln <small>(a1/g)</small>		26
Wolfsbarschfilet grüner Spargel & mediterranes Gemüse		
Parmesanschaum Safranrisotto		28
Rotbarben-Filet Mittelmeer Pesto Chili-Oliven		
gerösteter Knoblauch Rosmarinkartoffeln		27
Paella mit Meeresfrüchten und Chorizo		
Safranreis Pulpo Scampi Muscheln Gemüse <small>(a/b/r)</small>		25
Wein-Empfehlung zu den Fischgerichten:	0,1	5
21er Sauvignon blanc Kaiserstuhl Königshausen	0,25	9
fruchtig frisch Melone Papaya dezente Säure	0,75	26



Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

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

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites ^(a1/c) 17

Cordon bleu vom Landschwein
gefüllt mit Käse & Schinken | Gemüse | Pommes frites ^(a1) 20

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

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

Kalbsrückensteak mit Basilikumkruste | Parmesanschaum
Gemüse | Bandnudeln 26

Rumpsteak vom Grill ^(240 gr. Rohgewicht) mit Pfeffersauce,
Chimichurri oder Kräuterbutter | Gemüse | Pommes frites 26

das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 34

Nicht badisch, sondern einfach nur gut:

Poulardenbrüstchen aus Frankreich
grüner Spargel | glacierte Tomaten | Safranrisotto 24

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



Pasta & mehr

Penne all' Arrabbiata mit Tomatensauce Knoblauch Oliven Parmesan natürlich Chili (vegi) ^(a1)	12
Fusilli Bergkäse-Pesto mit Tiroler Speck Parmesanschaum ^(a1)	17
Linguine Burrata Rucola Kirschtomaten darüber <u>Limonen</u> - Olivenöl Familie lemboli (vegi) ^(a1)	14
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Basilikum-Füllung Tomatensauce Rucola Parmesan ^(a1)	14
Gnocchi Sorrentina Tomaten Salbei & Basilikum überbacken mit Mozzarella Parmesan (vegi)	13
Fusilli Ragout vom Ochsenfleisch Gremolata Oliven ^(a1)	16
Linguine Meeresfrüchte Pulpo Muscheln Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili ^(a1/c/h)	21

Hits für Kids

Twister Kartoffel Pommes frites Ketchup ^(1/2/3)	
Spätzle mit Soße Pasta mit Tomatensauce	je 4 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein Pommes ^(a1)	7
Chicken Nuggets Mango Chutney Sauce Pommes ^(a1/1/2)	7
Orangina gelb oder rot ⁽¹²⁾ 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 14 €

Classic Great Burger, mit zwei Scheiben Rindfleisch für 19 €

Sommer Burger (a1/c/g/n)

Paddy aus Hühnerfleisch

Rucola | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Joghurt-Limetten-Creme
für 13 €

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

geschmorte saftiger Schweinenacken

Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel | Bacon | BBQ Sauce für 13 €

Zutaten für die Burger zu je 1,50 €:

Hot Chili-Sauce | Bacon | Gouda Käse

Beilagen: Country Wedges oder Pommes je 3,50 €.

Twister Kartoffeln (gewürzte Spiralkartoffeln) 4 €.

Aperitifs

Glas Sekt, blanc de blanc brut, aus Königschaffhausen	8
Glas Prosecco Spumante	8
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	8
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	8
Sekt mit Pfirsich- oder Holunderblütenlikör	8
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)	3,50
Milchkaffee ^(g)	3,50
Heiße Schokolade ^(g)	3,80
Latte Macchiato ^(g)	3,80
Moccacino weiß oder dunkel ^(g)	3,50

Getränkekarte

0,3 l	Hatz Pils vom Fass	3,80
0,4 l	Radler oder Cola ⁽⁹⁾ Bier	4,00
0,3 l	Hefe hell vom Fass	3,80
0,5 l		4,60
0,5 l	Weizen Kristall oder Hefe dunkel	4,00
0,33 l	Hatz alkoholfrei und naturtrüb, mit der Lizenz zum Fahren	3,80
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 Sulfit 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