

TRAUBE  
BIETIGHEIM  
BADISCHES RESTAURANT

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

Aperitivo Fresco Spritz mit Prosecco 7 €

Gourmet Vorspeise:

Vitello Tonnato | Panna-Cotta vom grünem Spargel  
Spargel-Erdbeer-Rucola-Salat | Burrata & Aubergine

\*\*\*

Hauptspeisen-Auswahl:

Roulade vom Zander & Lachsforelle im Mangoldblatt  
Spargel | Safranschaumsauce | Bandnudeln  
oder  
Poulardenbrüstchen (Frankreich) | Bärlauchschaumsauce  
Spargel & Kräuterpfannkuchen

\*\*\*

Dessertvariation:

Grand-Manier-Parfait mit marinierten Erdbeeren

Menüpreis 52 €

Weinempfehlung zum Spargel:

Axel Bauer Bühl | C4 Weißwein-Cuvée

0,25 l zu 9 €

0,5 l zu 17 €

0,75 l zu 26 €

# Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <sup>(a1)</sup>	8 €
Schaumsuppe vom Spargel & Panna-Cotta grüner Spargel <sup>(a1)</sup>	10
Bunter Blattsalat Hausdressing   lokaler Anbau	7
Salat Spargel   Erdbeeren   Rucola   Olivenöl <sup>(vegan)</sup>	14
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan   Zitrone   Balsamico Creme	14
Carpaccio vom Pulpo Zitrone   mariniert mit feinstem Olivenöl Familie Iemboli	15
Gourmet Vorspeise: Vitello Tonnato   Panna-Cotta vom grünem Spargel Spargel-Erdbeer-Rucola-Salat   Burrata & Aubergine	16
Feurige Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch   Chili   Basilikum   Tomaten	14
Pulpo gegrillt   Rosmarinsalz   Zitrone   Limonen Öl an kleinem Salatbouquet	15

## Hits für Kids

Twister Kartoffel oder Pommes frites   Ketchup <sup>(1/2/3)</sup>	
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce <sup>(a1)</sup>	je 5 €
Paniertes Schnitzel Pommes   Sauce oder Ketchup <sup>(a1)</sup>	8
Nuggets vom Kalb   Mango-Chutney-Sauce   Pommes <sup>(a1)</sup>	9
Orangina gelb oder rot <sup>(12)</sup>	0,25 l
	4

# Salate | Rustikales | Burger

Salat Schafskäse   Oliven   Tomaten   Peperoni (vegi) <sup>(5/6)</sup>	16
Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen und zwei Thai - Saucen (vegi) <sup>(a1/2/3)</sup>	15
Salat Edelfisch mit gebratenen Filets von Rotbarbe   Dorade & Scampi auf Rucola   Oliven   Tomaten & Limonen-Öl Familie Iemboli	22
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln   Salatgarnitur	12
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Gurken & Käse <sup>(7/3)</sup>	13
Rindfleischsalat mit Peperoni, Gurken & Zwiebeln	16
Classic Burger   200 g Metzger- Rindfleisch   Tomate Salat   Gurke   Zwiebel   Joghurtcreme   BBQ-Sauce <sup>(a1/c/g/n)</sup>	16
Classic Great Burger   zwei Scheiben Rindfleisch <sup>(a1/c/g/n)</sup>	19
Pulled Pork Burger   Iberico Schwein freilaufend <sup>(a1/c/g/n)</sup> Oliven   Salat   Aioli-Creme   Pimientos de Padrón	15

Zutaten für die Burger zu je 2 €:  
Hot Chili-Sauce | Bacon | Cheese

Beilagen: Country Wedges oder Pommes je 4 €.  
Twister Kartoffeln (gewürzte Spiralkartoffeln) 5 €

# Fisch & Meeresfrüchte

Roulade vom Zander & Lachsforelle im Mangoldblatt Spargel   Safranschaumsauce   Bandnudeln	31
Dorade Royal Filet (Mittelmeer) Gemüse-Gnocchi & hausgemachtes Pesto	28
Rotbarben Filet (Atlantik)   grüner Spargel Teriyaki-Sesam-Sauce   Glasnudeln	27
Pulpo gegrillt mit Rosmarin   Sauce Aioli Ratatouille & Fleur de Sel Kartoffeln	29
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Dorade   Scampi   Pulpo   Rotbarbe Ratatouille   Rosmarinkartoffeln   Aioli & Pesto	32

# Pasta & mehr

Penne Schafskäse   Oliven   Tomaten   Knobli   Rucola (vegi & a1)	16
Glasnudeln   Erdnuss-Kokos-Sauce   grüner Spargel (vegan)	16
Penne Spargel weiß & grün Kirschtomaten & Parmesan (vegi & a1)	19
Linguine Bärlauch & Burrata   Rucola   Parmesan (vegi & a1)	16
Tagliatelle (Bandnudel)   Ragout vom Ochsenfleisch Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch)   Oliven (a1)	18
Linguine Meeresfrüchte   Pulpo   Scampi (3 Stück) Tomatensauce   Knoblauch   Basilikum   etwas Chili (a1/c/h)	21

# Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen   Spargel   Metzgerschinken   Sauce Hollandaise (a1)	22
Roulade vom Zander & Lachsforelle im Mangoldblatt Spargel   Safranschaumsauce   Bandnudeln (a1/g)	31
Rotbarben Filet (Atlantik)   grüner Spargel Teriyaki-Sesam-Sauce   Glasnudeln	27
Poulardenbrüstchen (Frankreich) Bärlauchschaumsauce   Spargel & Kräuterpfannkuchen	30
Kalbsrückensteak   Morchelrahmsauce   Spargel   Bandnudeln	32
Portion Spargel (250 gr. Rohgewicht)   Hollandaise   Kräuter Crêpes (a1)	17
Weitere Zutaten zur Portion Spargel:	
gekochter Schinken (120 gr.) vom Metzger Bertsch	9
kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein	9
kleines Doradenfilet & Pesto	13
kleines Rinderfilet (rosa) & Bärlauch-Butter	14



## Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle <small>(a1/c)</small>	17
Paniertes Schnitzel vom Landschwein   Pommes frites <small>(a1/c)</small>	18
Rumpsteak-Streifen   Sauerbraten Style	
Sauce mit altem Balsamico-Essig   Gemüse   Semmelroulade	24
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort	
Gemüsebouquet   Semmelroulade <small>(a1/c)</small>	26
Rumpsteak Weiderind <small>(260 gr.)</small>   Grass Fed   Gemüse	
Pfeffersauce, Chimichurri oder Kräuterbutter   Pommes frites	28
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	36
Lammrücken aus Ostfriesland   rosa   Merlot Sauce	
Frühlingsgemüse   Ratatouille & Schupfnudeln	32

### Rotwein-Empfehlung:

**Axel Bauer Cuvée Rouge | Handwerk | Bühl | Baden**

fruchtig | saftig | rund

0,1 zu 5 € | 0,2 zu 9 € | 0,75 zu 26 €

# Aperitifs

Glas Sekt, blanc de blanc brut, aus Königschaffhausen	8
Glas Prosecco Spumante	8
Aperol Sprizz <sup>(1)</sup>	8
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	8
Sekt mit Pfirsich- oder Holunderblütenlikör	8
Martini bianco weiß oder rot <sup>(1)</sup>	5
Sherry medium oder dry seco	5

# Kaffeespezialitäten

(alle mit Coffein oder Theobromin)

Kaffee	3
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4
Cappuccino mit Milch <sup>(g)</sup>	4
Milchkaffee <sup>(g)</sup>	4
Heiße Schokolade <sup>(g)</sup>	4
Latte Macchiato <sup>(g)</sup>	4
Moccacino weiß oder dunkel <sup>(g)</sup>	4



# Getränkekarte

0,3 l	Hatz Pils vom Fass	3,80
0,4 l	Radler oder Cola <sup>(9)</sup> 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 <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
Erben   Spätlese   feinfruchtig   Rheinhessen   lieblich	7
Rosé / Weißherbst trocken   Baden   immer gut	7
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 %	4
Kirschwasser	40 %	4
Ramazotti oder Averna 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 €
Mirabelle Premium	40%	6 €
Moorbirne Premium   Feuer-Toasting   Eichenfass	40%	8 €
Prune Brandy Likör (aus badischen Zibarten)	36%	8 €
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