

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

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.



Frühlings-Menü

Aperitivo Fresco Spritz mit Prosecco 7 €

Gourmet Vorspeise:

Vitello Tonnato mit Kapernapfel | Scampi & Algensalat
Bärlauch-Panna-Cotta auf gegrillter Aubergine

Hauptspeisen-Auswahl:

Wolfsbarschfilet (Mittelmeer)
Ratatouille & Rosmarinkartoffeln
oder

Poulardenbrüstchen | Erdnuss-Zitronengras-Sauce
Frühlingsgemüse & Basilikum-Gnocchi

Dessertvariation:

Panna-Cotta mit Beerensauce
& hausgemachtes Sorbet

Preis pro Person 44 €

Weinempfehlung:

Durchblick | Rosé Pfalz 0,25 l für 8 €

Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen ^(a1)	8 €
Schaumsuppe & Panna-Cotta vom Bärlauch (a1)	9
Bunter Blattsalat Hausdressing lokaler Anbau	7
Flammlachs aus der Feuerschale Joghurtcreme Forellen-Kaviar	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 mit Kapernapfel Scampi & Algensalat Bärlauch-Panna-Cotta auf gegrillter Aubergine	15
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 ^(1/2/3)		
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce ^(a1)	je 5 €	
Paniertes Schnitzel Pommes Sauce oder Ketchup ^(a1)	8	
Nuggets vom Kalb Mango-Chutney-Sauce Pommes ^(a1)	9	
Orangina gelb oder rot ⁽¹²⁾	0,25 l	4

Salate | Rustikales | Burger

Salat Schafskäse Oliven Tomaten Peperoni (vegi) ^(5/6)	16
Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen und zwei Thai - Saucen (vegi) ^(a1/2/3)	15
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur	12
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Gurken & Käse ^(7/3)	13
Rindfleischsalat mit Peperoni, Gurken & Zwiebeln	16
Classic Burger 200 g Metzger- Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce ^(a1/c/g/n)	16
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch ^(a1/c/g/n)	19
Flammlachs Burger Rucola Gurke Joghurtcreme ^(a1/c/g/n)	16
Pulled Pork Burger Iberico Schwein freilaufend ^(a1/c/g/n) Oliventapenade 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

Klößchen vom Hecht (regionale Herkunft) Bärlauchschaum Frühlingsgemüse Bandnudeln	23
Wolfsbarschfilet (Mittelmeer) Oliventapenade Ratatouille & Rosmarinkartoffeln	26
Flammlachs aus der Feuerschale Bärlauchschaum Rosmarinkartoffeln Gemüse	24
Pulpo gegrillt mit Rosmarin Sauce Aioli & Oliventapenade Ratatouille & Fleur de Sel Kartoffeln	28

Pasta & mehr

Penne Schafskäse Oliven Tomaten Knobli Rucola (vegi & a1)	15
Glasnudeln Erdnuss-Kokos-Sauce Shiitake Gemüse (vegan)	14
Linguine aglio, olio e peperoncino Knoblauch Basilikum Peperoni Parmesan (vegi & a1)	14
Penne Bärlauch Kirschtomaten Zucchini Oliven Parmesan (vegi & a1)	15
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)	19



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
Poulardenbrüstchen Erdnuss-Zitronengrass-Sauce Frühlingsgemüse Kräuter-Gnocchi	24
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet Semmelroulade <small>(a1/c)</small>	26
Kalbsrückensteak Morchelrahmsauce Gemüse Bandnudeln	27
Rumpsteak Weiderind Grass Fed Pfeffersauce, Chimichurri oder Kräuterbutter Gemüse Pommes frites	28
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	36
Lammrücken rosa Kräuterkruste Merlot Sauce Ratatouille Rosmarinkartoffeln	32

Rotwein-Weinempfehlung:

Axel Bauer Cuvée Rouge | Handwerk | Bühl | Baden

fruchtig | saftig | rund

0,1 zu 5 € | 0,2 zu 8 € | 0,75 zu 25 €

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	3
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4
Cappuccino mit Milch ^(g)	4
Milchkaffee ^(g)	4
Heiße Schokolade ^(g)	4
Latte Macchiato ^(g)	4
Moccacino weiß oder dunkel ^(g)	4

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 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 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 €
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