

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.

Sommer-Menü

Aperitivo Fresco Spritz mit Prosecco 7 €

Gourmet Vorspeise:

Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert | Thunafilet rosa mit Algensalat
& mediterranes Gemüse

Hauptspeisen-Auswahl:

Rotbarbenfilet (Mittelmeer) auf Safranrisotto
Pesto & glacierte Kirschtomaten

oder

Lammrücken rosa | Kräuterkruste | Merlot Sauce
Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation:

Schwarzwälder Mousse im Glas
und hausgemachtes Sorbet

Menüpreis 47 €

Sommer Rose:

Chiaretto | Bardolino | Gardasee

0,25 l zu 8 €

0,5 l zu 15 €

0,75 l zu 22 €

Suppen und Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen ^(a1)	8 €
Bunter Blattsalat Hausdressing lokaler Anbau	6
Gazpacho Andaluz kalte spanische Gemüsesuppe ^(vegi)	
Burrata aus Apulien Rucola Tomaten Limonen-Olivenöl ^(g)	12
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Creme	14
Carpaccio vom Pulpo Zitrone mariniert mit feinstem Olivenöl Familie Iemboli	15
Pulpo gegrillt Rosmarinsalz Zitrone Limonen Öl an kleinem Salatbouquet	15
Feurige Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Basilikum Tomaten	14
Gourmet Vorspeise: Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert Thunafilet rosa & Algensalat & mediterranes Gemüse	16

Salate | Rustikales | Burger

Salat Niçoise Premium der Klassiker aus Südfrankreich Thunfisch rosa Bohnen Kartoffeln Oliven pochiertes Ei	20
Salat mit vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small>	15
Salat mit gebratenen Putenstreifen & Aioli <small>(a1/g/c)</small>	18
Salat Edelfisch mit Rotbarbe, Thuna, Pulpo & Scampi auf Wildkräutersalat Oliven Tomaten & Limonen-Öl	22
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur <small>(7/3)</small>	12
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Salatgurke & Käse <small>(7/3)</small>	13
Rindfleischsalat mit Peperoni, Gurken & Zwiebeln <small>(2)</small>	16
Classic Burger 200 g Metzger- Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce <small>(a1/c/g/n)</small>	16
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch <small>(a1/c/g/n)</small>	19
Chicken Burger Putensteak Mango-Chutney Salatgurke <small>(a1/c/g/n)</small>	15
Vegi-Burger Ziegenkäse gegrillt mit Honigkruste Peperoni & Oliven Salatgurke <small>(a1/c/g/n)</small>	15

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

Beilagen:
Pommes frites 4 € oder Twister Kartoffeln 5 €



Fisch & Meeresfrüchte wie im Urlaub

Miesmuschel 800 gr. Rohgewicht Klassisch mit Weißwein-Gemüse oder Pernod-Sahne ^(a1) oder mit Tomaten-Knoblauch-Basilikum-Sauce	16
Salat Niçoise Premium der Klassiker aus Südfrankreich Thunfisch rosa Bohnen Kartoffeln Oliven pochiertes Ei	21
Linguine Mare Pulpo Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili ^(a1/c/h)	23
Rotbarbenfilet (Mittelmeer) auf Safranrisotto Pesto & glacierte Kirschtomaten	27
Thuna-Filet rosa gebraten Algensalat & eingelegter Ingwer Teriyaki-Sesam-Sauce Chili Limette & Koriander	29
Pulpo gegrillt mit frischen Kräutern Sauce Aioli ^(g) Hokkaidokürbis-Spalten & Rosmarinkartoffeln	29
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Rotbarbe Scampi Pulpo & Thuna mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Aioli & Pesto ^(g)	29



Pasta & mehr

Gnocchi Gorgonzolasauce (ohne Sahne) & Zitronen-Pfeffer	15
Linguine Burrata Rucola Parmesan (vegi & a1)	16
Penne Pfifferlinge Tomaten Rucola & Parmesan (vegi & a1)	17
Tagliatelle (Bandnudel) Ragout vom Ochsenfleisch Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Oliven (a1)	18
Linguine Mare Pulpo Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Basilikum etwas Chili (a1/c/h)	23
Für den kleinen Hunger oder am Tisch zum Teilen (a1) Pinsa Romana mit Tomate Burrata Rucola & Limonen Öl	13

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
Chicken-Nuggets Mango-Chutney-Sauce Pommes (a1)	8
Orangina gelb oder rot (12)	0,25 l
	4



Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle (a1/c) 17

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites (a1/c) 18

Putenragout | Champignon-Rahmsauce | Gemüse | Bandnudeln 19

Grillteller (Rind/Kalb/Pute) | mediterrane Gemüsesauce | Pommes 23

Kalbsrückensteak | Pfifferlinge | Rahmsauce & Bandnudeln 28

Rumpsteak-Streifen in Gorgonzola-Rahmsauce
Marktgemüse | hausgemachte Spätzle (a1/c) 24

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Semmelroulade (a1/c) 26

Rumpsteak Weiderind (260 gr.) | Grass Fed | Gemüse
Pfeffersauce, Chimichurri oder Kräuterbutter | Pommes frites 28
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 36

Rib-Eye-Steak vom Weiderind | dry aged | gegrillt
Zitronenpfeffer | Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln 32
als Surf & Turf mit 3 Scampi 36

Lammrücken rosa | Kräuterkruste | Merlot Sauce
Gemüse & Rosmarinkartoffeln 29

Rotwein-Empfehlung:

Axel Bauer Cuvée Rouge | Handwerk | Bühl | Baden

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 ⁽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
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 %	6
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