

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.

Dienstags bis donnerstags bieten wir in einer separaten Karte
attraktive Speisenangebote, auch für eilige Geschäftskunden.

Der Weinkeller 1927 Club hält erlesene Tropfen für Sie bereit
und ist für Gruppen bis 10 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.



Spargel-Menü

„Gertie“ Aperitif

Pink Grapefruit Saft & Likör mit Gin & Sekt 8 €

Tatar vom gebeizten Lachs mit Zucchiniblatt und Mango

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen (Frankreich) | Bärlauchschaumsauce

Spargel & Kräuterpfannkuchen

oder

Filet von der Schwarzwaldforelle

Spargel | Safranschaumsauce | Bandnudeln

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

Menüpreis 49 €

Weinempfehlung zum Spargel 0,25 l zu 7 €

Rivaner trocken

fruchtig & frisch

aus Königschaffhausen im Kaiserstuhl

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	9 €
Spargel-Cremesuppe mit Bärlauch-Croutons <small>(vegi) (a1)</small>	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Salat von Spargel Erdbeeren Rucola verfeinert mit Olivenöl Familie lemboli	14
Burrata aus Apulien Rucola Tomaten Limonen-Öl	14
Tartar vom gebeizten Lachs mit Zucchiniblatt & Mango	15
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Creme	16
Carpaccio Pulpo Zitrone mariniert mit Olivenöl Familie lemboli	16
Pulpo gegrillt Zitrone Limonen Öl Salatbouquet	16
Feurige Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Kräuter Tomaten-Sauce	15
Gourmet Vorspeise: Spargelsalat mit Rucola gegrilltem Scampi Tartar vom Lachs & Burrata aus Apulien mit Limonen-Öl	17

Salate | Rustikales | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) ^(a1/2/3)	17
Salat gebratene Putenstreifen mit Aioli oder Kräuterbutter ^(a1/g/c)	19
Salat Edelfisch mit Pulpo Forelle Lachs & Scampi Oliven Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet ⁽⁶⁾	24
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur ^(7/3)	13
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Salatgurke & Käse ^(7/3)	15
Classic Burger 200 g Metzger- Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce ^(a1/c/g/n)	17
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch ^(a1/c/g/n)	21
Frühlings-Burger mit Burrata grünem Spargel Bärlauchcreme Tomate & Rucola ^(a1/c/g/n)	17
Lachs-Burger gebratene Streifen vom schottischen Lachs mit hausgemachter Remoulade Tomate Rucola & Zitrone ^(a1/c/g/n)	19
Zutaten für die Burger zu je 2 €: Hot Chili-Sauce Bacon Cheese	

Beilagen:

Pommes 4 € | Twister Kartoffeln 5 € | Trüffel-Parmesan-Pommes 6 €

Hits für Kids

Twister Kartoffel oder Pommes frites Ketchup ^(1/2/3)	
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce ^(a1)	je 7 €
Paniertes Schnitzel Pommes Sauce oder Ketchup ^(a1)	10
Chicken-Nuggets Mango-Chutney-Sauce Pommes ^(a1)	10
Orangina gelb oder rot ⁽¹²⁾	0,25 l 4

Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen Spargel Metzgerschinken Sauce Hollandaise ^(a1)	23
Filet von der Schwarzwaldforelle Spargel Safranschaumsauce Bandnudeln ^(a1/g)	33
Filet vom schottischen Lachs grüner Spargel Limonen-Öl glacierten Tomaten & Rosmarinkartoffeln	32
Poulardenbrüstchen (Frankreich) mit Spargel Bärlauchschaumsauce & Kräuterpfannkuchen	29
Kalbsrückensteak rosa gebraten mit Spargel Sauce Hollandaise & Kräuter-Gnocchi	33
Portion Spargel ^(250 gr. Rohgewicht) Hollandaise Kräuter Crêpes ^(a1)	19
Weitere Zutaten zur Portion Spargel:	
gekochter Schinken (120 gr.) vom Metzger Bertsch	9
kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein	10
kleines Forellenfilet & Safranschaumsauce	14
kleines Rumpsteak (rosa) & Bärlauch-Butter	16



Pasta & Meeresfrüchte

Gnocchi gebraten mit weißem & grünem Spargel glacierte Kirschtomaten in Limonen-Öl (vegi)	16
Linguine Bärlauch Tomaten Rucola & frisch geriebener Ricotta-Salata (vegi) (a1)	16
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan (a1/6)	21
Linguine Mare Pulpo Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili (a1/c/h)	24
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli mediterranes Gemüse & Kräuter-Gnocchi (g)	32
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Scampi Pulpo Lachs & Forelle auf Gemüse mit Trüffelnudeln (a1)	29
Weißwein-Empfehlung 0,25l Mare Chiaro Ippolito Calabrien fruchtig & frisch	9



Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle ^(a1/c) 18

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites ^(a1/c) 19

Sauerbraten vom Rinderbug | Gemüse | Semmelroulade 20

Putenragout | Champignon-Rahmsauce | Gemüse | Bandnudeln ^(a1) 23

Rumpsteak-Streifen | Gorgonzolarahmsauce
Gemüse | Spätzle ^(a1) 26

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Semmelroulade ^(a1/c) 28

Rumpsteak Weiderind ^(240 gr. Rohgewicht) | Gemüse
Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Pommes frites 30
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 38

Rib-Eye-Steak Weiderind ^(260 gr. Rohgewicht) | rosa gebraten
Röstzwiebeln | Gemüse | Trüffelsalz-Pommes 32

Lammrücken (Frankreich Limousin) rosa gebraten mit
Kräuterkruste an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32

Rotwein-Empfehlung 0,25l zu 9 €

Luna | Primitivo aus Apulien | fruchtig & rund

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⁾	6
Sherry medium oder dry seco	6

Kaffee-Spezialitäten

(alle mit Coffein oder Theobromin)

Kaffee	3
Espresso	2,80
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	4,50
0,4 l	Radler oder Cola ⁽⁹⁾ Bier	4,90
0,3 l	Hefe hell vom Fass	4,50
0,5 l		5,50
0,5 l	Weizen Kristall oder Hefe dunkel	4,90
0,33 l	Hatz alkoholfrei und naturtrüb, mit der Lizenz zum Fahren	4,50
0,3 l	Coca – Cola ^(9/1)	3,90
0,3 l	Fanta ⁽⁹⁾	3,90
0,3 l	Apfelsaftschorle	3,90
0,3 l	Schorle von Rhabarber oder Maracuja	3,90
0,25 l	Schwarzwald Sprudel	3,50
0,75 l	Schwarzwald Sprudel	6,50
0,3 l	Orangensaft oder Johannisbeernektar	4,60



Offene Weine 0,25 l

(alle Weine enthalten Sulfit und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken Ortenau elegante Säure	8
Grauer Burgunder trocken Kaiserstuhl kräftige Speisen	8
Weißburgunder trocken Kaiserstuhl leichte Speisen	8
Erben Spätlese feinfruchtig Rheinhessen lieblich	8
Rosé / Weißherbst trocken Baden immer gut	8
Rosé Traubensorte Portugieser halbtrocken fruchtig	8
Spätburgunder trocken Königschaffhausen rund weich	8
Spätburgunder lieblich Königschaffhausen fruchtbetont	8
Tempranillo Spanien Rotwein Klassiker kräftig	9

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 €
Marille Gold Premium	40%	7 €
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 unten. 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 fachkundig Auskunft geben.

Harald Schröder | Küchenmeister