

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](http://www.traube-bietigheim.de)

Das W-Lan Traube1927 ist Passwort frei.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld | EC-Karte & Kreditkarten.

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen  
von Herzen Familie Schröder.

# Sommer-Aperitif-Auswahl

**Gertie** mit Pink Grapefruit Saft & Likör mit Gin & Sekt 8 €

**Negroni** mit Gin | Bitterlikör & Wermut 9 €

**Basillino Spritz** mit Limoncello | Basilikum-Sirup | Sekt & Soda 8 €



## Sommer-Menü

Burrata aus Apulien | bunte Tomaten | Rucola | Olivenöl Familie Iemboli

\*\*\*

Hauptspeisen-Auswahl:

Lammrücken rosa (Limousin-Frankreich) | Kräuterkruste | Merlot-Sauce  
mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

oder

Wolfsbarschfilet | hausgemachtes Pesto

Safran-Risotto & glacierte Tomaten

\*\*\*

Feigenspalten mit Cassis-Glasur & Espresso-Eis

Menüpreis 52 €

**Wein-Empfehlungen je 0,25 l zu 9 €**

Weißer Burgunder trocken | Kaiserstuhl

Rosato Lumare | Calabrien

Pleno | Tempranillo | Navarra

# Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	9 €
Knoblauch-Cremesuppe mit gegrilltem Scampi <small>(g/h)</small>	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing   lokaler Anbau	8
Burrata aus Apulien   Rucola   Tomaten   Basilikum-Öl	15
Tuna-Tataki im Sesammantel   Algensalat & eingelegtem Ingwer	17
Carpaccio Rinderfilet   Parmesan   Zitrone   <b>Balsamico Testa Rossa</b>	17
Carpaccio Pulpo   Zitrone   mariniert mit Olivenöl Familie Iemboli	16
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch   Chili   Kräuter   Tomaten-Sauce	15
Gourmet Vorspeise: Pulpo & Scampi gegrillt mit Knoblauch, Chili & Frühlingslauch dazu Thuna-Tataki mit Algensalat & eingelegtem Ingwer	19

# Salate | Rustikales | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) <sup>(a1/2/3)</sup>	17
Salat gebratene Putenstreifen mit Aioli oder Kräuterbutter <sup>(a1/g/c)</sup>	19
Salat Edelfisch mit Pulpo   Wolfsbarsch   Tuna & Scampi Oliven   Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet <sup>(6/r)</sup>	24
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln   Salatgarnitur <sup>(7/3)</sup>	13
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Salatgurke & Käse <sup>(7/3)</sup>	15
Classic Burger   200 g Metzger-Bertsch Rindfleisch   Tomate Salat   Gurke   Zwiebel   Joghurtcreme   BBQ-Sauce <sup>(a1/c/g/n)</sup>	17
Classic Great Burger   zwei Scheiben Rindfleisch <sup>(a1/c/g/n)</sup>	22
Sommer-Burger Burrata   Tomate   Rucola & Kräutercreme <sup>(a1/c/g/n)</sup>	17
Tuna-Burger   kurz gegrillt   Limetten-Creme Blattsalat   Tomate & Salatgurke <sup>(a1/c/g/n)</sup>	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 <sup>(1/2/3)</sup>	
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce <sup>(a1)</sup>	je 7 €
Paniertes Schnitzel Pommes   Sauce oder Ketchup <sup>(a1)</sup>	10
Chicken-Nuggets   Mango-Chutney-Sauce   Pommes <sup>(a1)</sup>	10
Orangina gelb oder rot <sup>(12)</sup>	0,25 l 4

# Pasta & Meeresfrüchte

Penne Pesto Rosso   hausgemachtes Pesto getrocknete Tomaten & frisch geriebener Ricotta-Salata (vegi) (a1)	17
Linguine Burrata   Blattpetersilie   Tomaten   Rucola (vegi) (a1)	18
Penne Pfifferlinge   Tomaten   Rucola & Parmesan (vegi) (a1)	19
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
Wolfsbarschfilet   hausgemachtes Pesto Safran-Risotto & glacierte Tomaten	31
Pulpo gegrillt   butterzart   Sauce Aioli mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln (g)	32
Thunfisch-Steak kurz angebraten   Pesto-Rosso Kräuter-Gnocchi & Limettenspalte	32
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Scampi   Pulpo   Wolfsbarsch & Tuna auf Trüffelnudeln (a1)	31



## Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept: Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle <small>(a1/c)</small>	18
Paniertes Schnitzel vom Landschwein   Pommes frites <small>(a1/c)</small>	19
Putenragout   Champignon-Rahmsauce   Gemüse   Bandnudeln <small>(a1)</small>	23
Rumpsteak-Streifen   Gorgonzolarahmsauce Gemüse   Spätzle <small>(a1)</small>	26
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet   Semmelroulade <small>(a1/c)</small>	29
Kalbsrückensteak   sautierte Pfifferlinge   Rahmsauce Marktgemüse & Bandnudeln <small>(a1)</small>	32
Rumpsteak Weiderind <small>(220 gr. Rohgewicht)</small>   Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter   Pommes frites	31
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	38
Lammrücken rosa (Limousin-Frankreich)   Kräuterkruste Merlot-Sauce   mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln <small>(a1)</small>	34
Rib-Eye-Steak Angus-Rind   dry aged Röstzwiebeln   Gemüse   Trüffelsalz-Pommes	34

**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 <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>	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 <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	4,50
0,4 l	Radler oder Cola <sup>(9)</sup> 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 <sup>(9/1)</sup>	3,90
0,3 l	Fanta <sup>(9)</sup>	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 Sulfite und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken   Ortenau   elegante Säure	9
Grauer Burgunder trocken   Kaiserstuhl   kräftige Speisen	9
Weißburgunder trocken   Kaiserstuhl   leichte Speisen	9
Erben   Spätlese   feinfruchtig   Rheinhessen   lieblich	9
Rosé / Weißherbst trocken   Baden   immer gut	9
Rosé   Traubensorte Portugieser   halbtrocken   fruchtig	9
Spätburgunder trocken   Königschaffhausen   rund   weich	9
Spätburgunder lieblich   Königschaffhausen   fruchtbetont	9
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 %	5
Grappa Scavi & Ray Weiß	42 %	6
Grappa Scavi & Ray Gold Reifung im Holzfass	42 %	7
Remy Martin	38 %	8
Whiskey, Scotch Highland Single Malt	40 %	8

## 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%	9 €
Zibärtele Brand von Ortenauer Wildpflaumen	44%	9 €

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

13 = Pökelsalz (Nitrit)

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