

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 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 | EC- & Kreditkarten.

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

Aperitif-Empfehlungen

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

Negroni mit Gin | Bitterlikör & Wermut 9 €

Herbst-Menü

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

Hauptspeisen-Auswahl:

Ragout aus der Hirschschulter mit Apfelrotkohl

Preiselbeeren & hausgemachte Kartoffelknödel

oder

Filet Dorade Royal auf gegrilltem Kürbis

mit Pfifferlingen & Kräuter-Risotto

Walnuss-Küchlein warm mit glacierten Zwetschgen

und Sorbet von Williams Birnen

Menüpreis 46 €

Wein-Empfehlungen je 0,25 zu 9 €

Bianco di Custoza | Weißwein vom Gardasee

Flaneur | Rosé vom Kaiserstuhl

Luna Primitivo | Rotwein aus Apulien

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen (a1)	8 €
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	7
Monte-Ziego-Frischkäse überbacken an gegrilltem Kürbis	14
Lachs-Tatar Algensalat eingelegter Ingwer Limette roter Pfeffer & Ponzo-Sauce	16
Garnelen (3 Stück) an gebratener Schwarzwurst mit Sauce Cumberland	16
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico 12 Anni	17
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Kräuter Tomaten-Sauce	16
Salat Meeresfrüchte (lauwarm) mit Garnelen Pulpo Muscheln rote Zwiebeln jungem Lauch & Limette	16

Rustikales | Salate | Burger | Kids

Rindfleischsalat pikant & rustikal Peperoni Gurken & Brot mit Bratkartoffeln	15 19
Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen	18
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter (a1/g/c)	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet (6/r)	24
Classic Burger 200 g Metzger-Bertsch Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce (a1/c/g/n)	17
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch (a1/c/g/n)	22
Fisch-Burger Lachsfilet gebraten Kräuter-Mayo Limette (a1/c/g/n)	19
Herbst-Burger Ziegenkäse Kürbis & Kräutercreme (a1/c/g/n)	17

Beilagen zu den Burgern:

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

Pasta & Meeresfrüchte

Miesmuschel 800 gr. Rohgewicht Klassisch mit Weißwein-Gemüse oder Pernod-Sahne ^(a1) oder mit Tomaten-Knoblauch-Basilikum-Sauce	18
Linguine Pfifferlinge Petersilie jungem Lauch & Parmesan ^(a1)	17
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan ^(a1/6)	21
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce ^(a1)	19
Linguine Mare Pulpo Muscheln Garnelen (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili ^(a1/c/h)	24
Lachsfilet vom Grill auf Gemüse Safransauce & Bandnudeln	28
Filet Dorade Royal auf gegrilltem Kürbis Pfifferlingen Gemüse & Basilikum-Risotto	31
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & Kräuter-Gnocchi ^(g)	32
Fisch-Teller a la Chef ^(a1) Garnelen Pulpo Dorade Muscheln & Lachs auf Trüffelnudeln	32

Chefempfehlung zu Fisch und Meeresfrüchten:
Sauvignon blanc Weingut Ellermann & Spiegel
Kleinfischlingen / Pfalz
0,75 l zu 36 €



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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Preiselbeeren
badischer Kartoffelsalat & Gemüse 28

Putenragout | Kräuter-Rahmsauce | Marktgemüse | Bandnudeln (a1) 23

Rumpsteak-Streifen in Gorgonzolarahmsauce
Marktgemüse & Spätzle (a1) 27

Ochsenbäckchen vom Weiderind in Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Semmelroulade (a1/c) 31

Kalbsleber in Butter gebraten an Cassissauce
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln 27

Ragout aus der Hirschschulter mit Apfelrotkohl
Preiselbeeren & hausgemachte Kartoffelknödel 29

Kalbsrückensteak | in Butter gebratene Pfifferlinge
Rahmsauce | Gemüse & Bandnudeln (a1) 32
sofern vorhanden auch mit Steinpilzen, dann 34

Rumpsteak Weiderind (260 g Rohgewicht) | Gemüse
Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Pommes frites 31
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 38

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⁾	9
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	9
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 Pink Grapefruit Saft	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 Aversa 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%	7 €
Williams Christ Birnen Brand Premium	40%	7 €
Schwarzwälder Kirschwasser Premium	43%	7 €
Mirabelle Premium	40%	7 €
Marille Gold Premium	40%	7 €
Moorbirne Premium Feuer-Toasting Eichenfass	40%	9 €
Prune Brandy Likör (aus badischen Zibarten)	36%	9 €
Zibärte 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