

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](http://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 €

## September-Menü

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

\*\*\*

### Hauptspeisen-Auswahl:

**Kalbsleber** in Butter gebraten an Cassissauce  
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln

oder

**Filet Dorade Royal** auf gegrilltem Kürbis  
mit Pfifferlingen & Basilikum-Risotto

\*\*\*

Walnuss-Küchlein warm mit glacierten Zwetschgen  
und Sorbet von Williams Birnen

Menüpreis 45 €

### 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 <small>(a1)</small>	8 €
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis & Ingwer mit Kernöl	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing   lokaler Anbau	7
Burrata aus Apulien   bunte Tomaten   Rucola   Limonen-Öl	14
Monte Ziego Frischkäse überbacken an gegrilltem Kürbis und Salatbouquet	14
Lachs-Tatar   Algensalat   eingelegter Ingwer Limette   roter Pfeffer & Ponzosauce	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 Scampi   Pulpo   Muscheln rote Zwiebeln   Tomaten   jungem Lauch & Limette	16

# Rustikales | Salate | Burger | Kids

Badischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln   Salatbouquet   Brot	13
Straßburger Wurstsalat mit Käse & Gurken   Brot	14
Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen	18
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter <sup>(a1/g/c)</sup>	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven   Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet <sup>(6/r)</sup>	24
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
Fisch-Burger   Lachsfilet gebraten   Kräuter-Mayo   Limette <sup>(a1/c/g/n)</sup>	19
Herbst-Burger   Ziegenkäse   Kürbis & Kräutercreme <sup>(a1/c/g/n)</sup>	17

Beilagen zu den Burgern:

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

Miesmuschel   800 gr. Rohgewicht Klassisch mit Weißwein-Gemüse oder Pernod-Sahne <sup>(a1)</sup> oder mit Tomaten-Knoblauch-Basilikum-Sauce	18
Linguine Pfifferlinge   Petersilie   glacierte Tomaten & Parmesan	17
Linguine mit Perigord-Trüffel & Burrata & Basilikum <sup>(vegi/a1)</sup>	22
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce <sup>(a1)</sup>	19
Linguine Mare   Pulpo   Muscheln   Garnelen (3 Stück) Tomatensauce   Knoblauch   Blattpetersilie   etwas Chili <sup>(a1/c/h)</sup>	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 <sup>(g)</sup>	32
Fisch-Teller a la Chef <sup>(a1)</sup> 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 <small>(a1/c)</small>	18
Paniertes Schnitzel vom Landschwein   Pommes frites <small>(a1/c)</small>	19
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Preiselbeeren badischer Kartoffelsalat & Gemüse	28
Putenragout   Kräuter-Rahmsauce   Marktgemüse   Bandnudeln <small>(a1)</small>	23
Rumpsteak-Streifen in Gorgonzolarahmsauce Marktgemüse & Spätzle <small>(a1)</small>	27
Ochsenbäckchen vom Weiderind in Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet   Semmelroulade <small>(a1/c)</small>	31
Kalbsleber in Butter gebraten an Cassissauce mit Gemüse und Herzoginkartoffeln	29
Kalbsrückensteak   in Butter gebratene Pfifferlinge Rahmsauce   Gemüse & Bandnudeln <small>(a1)</small> sofern vorhanden auch mit Steinpilzen, dann	32 34
Rumpsteak Weiderind <small>(260 g Rohgewicht)</small>   Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter   Pommes frites das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	31 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 <sup>(1)</sup>	9
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	9
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 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 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%	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 €
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