

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 €

Spargel-Menü

Vitello & Salmone

Kalbsrücken rosa kombiniert mit hausgebeiztem Lachs
an Algensalat und Rucola, dazu Tuna-Sauce

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen | Bärlauchschaumsauce

Spargel & Kräuterpfannkuchen

oder

Filet Dorade Royal auf cremigen Bärlauch-Risotto

grünem Spargel & glacierten Tomaten

Luftiges Tiramisu nach original italienischem Rezept

Menüpreis 52 €

Wein-Empfehlung zum Spargel je 0,25 l zu 9 €

Sauvignon blanc trocken | Weingut Klein | Hainfeld

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen ^(a1)	9 €
Schaumsuppe vom Spargel, dazu Scampi am Bambus-Spieß	11
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Salat von Spargel Erdbeeren & Rucola	14
Tartar schottischer Lachs Algensalat eingelegter Ingwer Limette roter Pfeffer & Ponzo-Sauce	16
Vitello Tonnato Classico Kalbsrücken rosa & Thunfischsauce Kapern	15
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Testa Rossa	17
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Kräuter Tomaten-Sauce	16
Salat Meeresfrüchte (lauwarm) mit Scampi Pulpo Muscheln rote Zwiebeln Tomaten Frühlingslauch & Limette	16
Vitello & Salmone Kalbsrücken rosa kombiniert mit hausgebeiztem Lachs an Algensalat und Rucola, dazu Tuna-Sauce	16

Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen gefüllt mit Spargel Metzgerschinken & Sauce Hollandaise ^(a1)	23
Filet Dorade Royal mit grünem Spargel auf cremigem Bärlauch-Risotto ^(a1/g)	31
Filet vom schottischen Lachs auf Spargel mit Sauce Hollandaise & Rosmarinkartoffeln	32
Poulardenbrüstchen (Frankreich) mit Spargel Bärlauchschaumsauce & Kräuterpfannkuchen	31
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	9
kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein	10
kleines Lachsfilet	12
kleines Rumpsteak (rosa) & Bärlauch-Butter	14

Rustikales | Salate | Burger | Kids

Badischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln Salatbouquet Brot	12
Straßburger Wurstsalat mit Käse & Gurken Brot	14
Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) ^(a1/2/3)	17
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
Frühlings-Burger Burrata Rucola & Bärlauchcreme ^(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

Fusilli mit weißem & grünem Spargel Bärlauchschaum glacierten Tomaten & Parmesan (vegi/a1)	18
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce (a1)	19
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan (a1/6)	21
Fusilli Mare Pulpo Muscheln Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili (a1/c/h)	24
Filet Dorade Royal auf cremigen Bärlauch-Risotto grünem Spargel & glacierten Tomaten	31
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & Kräuter-Gnocchi (g)	32
Fisch-Teller a la Chef Scampi Pulpo Dorade & Lachs auf Trüffelnudeln (a1)	32
Chefempfehlung zu Fisch und Meeresfrüchten: Sauvignon blanc Weingut Ellermann & Spiegel Kleinfischlingen / Pfalz 0,75 l	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

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

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

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Semmelroulade ^(a1/c) 29

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce
Gemüse & Bandnudeln ^(a1) 29

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

Lammrücken rosa | Kräuterkruste | Merlot-Sauce
Ratatouille | 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 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