TRAUBE
BIETIGHEIM
BADISCHES RESTAURANT

Verehrte Gäste,

herzlich Willkommen.

Die Traube Bietigheim feiert im nächsten Jahr das
100-jährige Betriebsjubiläum.

Seit 1927 und über vier Generationen sind wir im Herzen
jung geblieben und freuen uns über jeden Gast.

Wir haben uns als Familie den Zeiten gestellt und nie das Wichtigste
aus den Augen verloren **unsere Gäste**.

Stetige Investitionen in das Gebäude und Neuerungen im Speisenangebot
zeichnen uns aus. Wir haben zu allen Zeiten die badische Küche
wertgeschätzt und diese mit mediterrane Speisen ergänzt.
Bis heute und in Zukunft bereiten wir alle Saucen, Dressings
und die meisten Beilagen selbst zu.

Das Jahr 2027 werden wir gebührend feiern
und über das gesamte Jahr Events und Sonderaktionen arrangieren.

Informationen hierzu finden Sie ab November
auf unserer Homepage unter
www.traube-bietigheim.de auf der Seite „Aktionen".

Unsere Geschichte und Entwicklung finden Sie auf der
Homepage im Bereich „Über uns"

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

Aperitivo` s:

Prosecco Crodino	8
Gertie mit Pink Grapefruit-Saft | Gin & Sekt	9
Canonita de Mallorca | Orangenlikör mit Tonic Water	8
Negroni mit Gin | Bitterlikör & Wermut	9
Aperol Spritz, Klassiker mit Sekt und Orangen	9
Sarti Spritz | Prosecco | Rosmarin & Limette	9
Lillet mit Tonic Water, fruchtig frisch mit Minze	8
San Bitter & Riesling Sekt (alkoholfrei)	8
L´ora Guista like Aperol mit Orangen (alkoholfrei)	8

Spezial-Biere:

Waldhaus Naturtrüb vom Fass 0,3 zu 4,50 € & 0,5 l zu 5,50 €	
Bleifrei, das alkoholfreie Bier 0,33 l	4
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,50

Wein-Empfehlungen:

	0,25	0,75
Bianco di Custoza | Gardasee | fruchtbetont	9	25
Lumare Rosato | Calabrien | Urlaub pur	8	24
Pleno | Rosato Tempranillo | Spanien | rund	9	26
1254 Rose Königschaffhausen **alkoholfrei**	9	26
1363 Weißwein Königschaffhausen **alkoholfrei**	9	26



Herbst-Menü

Lachs-Tatar | Algensalat | eingelegter Ingwer

Limette | roter Pfeffer & Ponzo-Sauce

***

Hauptspeisen-Auswahl:

Ragout aus der Hirschschulter mit Apfelrotkohl

Preiselbeeren & Kartoffelknödel

oder

Filet Dorade Royal auf Süßkartoffel-Püree

rote Bete-Schaum & Zuckerschoten

***

Walnuss-Küchlein warm mit glacierten Zwetschgen

und Sorbet von Williams Birnen

Menüpreis 52 €

Weinempfehlungen 0,25 l zum Menü:

Rosato aus Calabrien zu 8 €

Pleno Tempranillo | Rotwein aus Spanien zu 9 €

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen (a1)	9 €
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Dattel im Speckmantel	12
Bunter Blattsalat mit Hausdressing | lokaler Anbau	8
Ziegenfrischkäse glaciert mit Honig an Salatbouquet (vegi)	14
Garnelen (3 Stück) & Schwarzwurst gebraten an Sauce Cumberland	15
Lachs-Tatar | Algensalat | eingelegter Ingwer Limette | roter Pfeffer & Ponzo-Sauce	15
Carpaccio Rinderfilet | Parmesan | Zitrone | Balsamico 12 Anni	16
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch | Chili | Kräuter | Tomaten-Sauce	15
Salat Meeresfrüchte (lauwarm) mit Garnelen | Pulpo Muscheln | rote Zwiebeln | jungem Lauch & Limette	16

Rustikales | große Salate | Burger | Kids

Badischer Wurstsalat mit rotem Zwiebeln | Salatbouquet & Brot	13
Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler Käse | Gurken & Brot	14
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter (a1/g/c)	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven | Limonen-Öl auf Salatbouquet (6/r)	24
Salat Rumpsteak-Streifen mit Teriyaki-Sauce und Sesam	24
Classic Burger | 200 g bestes 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)	17
Gans-guter-Burger | Gänsefleisch | Rotkohl | Preiselbeer-Mayo	18
Vegi-Burger | Ziegenfrischkäse | Tomate | Kräuter-Mayo (a1/c/g/n)	16

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 mit frischen Pilzen | Kürbissauce & Parmesan (vegi) (a1) 18

Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce (a1) 22

Linguine Mare | Pulpo | Muscheln | Garnelen (3 Stück)
Tomatensauce | Knoblauch | Blattpetersilie | etwas Chili (a1/c/h) 24

Lachsfilet vom Grill auf Gemüse
mit Safransauce & Bandnudeln (a1) 29

Filet Dorade Royal auf Süßkartoffel-Püree
rote Bete-Schaum & Zuckerschoten 31

Pulpo gegrillt | butterzart | Sauce Aioli
Oliven & Kräuter-Gnocchi (g) 32

Fisch-Teller a la Chef (a1)
Garnelen | Pulpo | Dorade & Lachs auf Trüffelnudeln 31

Chef-Wein-Empfehlung zu Fisch und Meeresfrüchten:
Sauvignon blanc Weingut Ellermann & Spiegel
Kleinfischlingen / Pfalz
0,25 l zu 12 € oder 0,75 l zu 36 €



Badisch | Saisonal | einfach gut

Gänsebraten von Brust & Keule | Apfelrotkohl | Preiselbeeren glacierten Maronen | Sauce | Kartoffelknödel	39
Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept: Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle (a1/c)	19
Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites (a1/c)	19
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Preiselbeeren badischer Kartoffelsalat & Gemüse (a1)	28
Putenragout in Rahmsauce | Marktgemüse | Bandnudeln (a1)	24
Rumpsteak-Streifen in Gorgonzolarahmsauce Marktgemüse & Spätzle (a1)	28
Poulardenbrüstchen Region Bresse Frankreich Süßkartoffel-Püree | rote Bete Schaum & Gemüse (a1)	31
Kalbsrückensteak mit Meerrettich-Kruste und Sauce Preiselbeeren | Gemüse & Kartoffelknödel (a1)	31
Ragout aus der Hirschschulter | Apfelrotkohl Preiselbeeren & hausgemachte Spätzle (a1)	31
Rumpsteak Weiderind (280 g Rohgewicht) | Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Pommes frites das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	31 37

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	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	6,90
0,3 l	Orangensaft oder Johannisbeernektar	4,60



Offene Weine 0,25 l

(alle Weine enthalten Sulfit und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken | Ortenau | elegante Säure	9
Grauer Burgunder trocken | Kaiserstuhl | kräftige Speisen	9
Weißburgunder trocken | Kaiserstuhl | leichte Speisen	9
Weingut Leoff | Müller-Thurgau | leiblich | Rheinhessen	9
Rosé / Weißherbst trocken | Baden | immer gut	9
Weingut Leoff | Rosé 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 Birnenbrand	40 %	4
Ramazotti oder Averna beide 4 cl	29 %	5
Grappa Scavi & Ray	42 %	6
Grappa Nonino Prosecco Barrique	41 %	9
Hennessy VSOP	38 %	12
Whiskey, Scotch Highland Single Malt	40 %	9

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 €
Zibärtle 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/ I=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