

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 Oktober 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 Helles 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



September-Menü

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Dattel im Speckmantel

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen Region Bresse Frankreich

mit Pfifferlingen auf Kräuter-Gnocchi

oder

Filet Dorade Royal an gegrilltem Kürbis
mit hausgemachtem Pesto und Basilikum-Risotto

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

Menüpreis 49 €

Weinempfehlung zum Menü:

Rosato aus Calabrien 0,25 l zu 8 €

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 und gegrilltem Hokkaidokürbis	14
Lachs-Tatar Algensalat eingelegter Ingwer Limette roter Pfeffer & Ponzosauce	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
Rindfleischsalat pikant & rustikal Peperoni Gurken & Brot	17
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
Vegi-Burger Ziegenfrischkäse Salat 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 Pfifferlinge mit Rucola Tomaten & Parmesan (vegi) ^(a1)	18
Risotto mit Basilikum & Ziegenfrischkäse gratiniert (vegi)	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 mit Pfifferlingen auf Gemüse, Safransauce & Bandnudeln ^(a1)	29
Filet Dorade Royal an gegrilltem Kürbis mit hausgemachtem Pesto und Basilikum-Risotto	31
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & 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

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 mit Pfifferlingen auf Kräuter-Gnocchi	31
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen Rahmsauce Gemüse & Bandnudeln (a1)	33
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort mit Gemüse & Semmelroulade	31
Rumpsteak Weiderind (260 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 Sulfite und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken Ortenau elegante Säure	9
Grauer Burgunder trocken Kaiserstuhl kräftige Speisen	9
Weißburgunder trocken Kaiserstuhl leichte Speisen	9
Weingut Loeff Müller-Thurgau lieblich Rheinhessen	9
Rosé / Weißherbst trocken Baden immer gut	9
Weingut Loeff 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 Aversa 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 €
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