

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

Prosecco Veneto mit Crodino oder San Bitter 8 €

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

Negroni mit Gin | Bitterlikör & Wermut 9 €

Virgin Frizzante mit San Bitter (alkoholfrei) 9 €



Spargel-Menü

Lachs-Tatar | Spargelsalat & Erdbeeren | Limette | roter Pfeffer

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen Region Bresse Frankreich

weißer Spargel | Bärlauch-Schaumsauce & Kräuter-Gnocchi

oder

Dorade Royal Filet aus dem Mittelmeer

grüner Spargel & cremiges Bärlauch-Risotto

Panna Cotta an marinierten Erdbeeren

Menüpreis 53 €

Wein-Empfehlungen je 0,25 zu 9 €

Bianco di Custoza | Weißwein Gardasee

Flaneur | Rosé Kaiserstuhl

Luna Primitivo | Rotwein Apulien

Wein-Genuss mit alkoholfreiem Rosé aus Königschaffhausen

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen oder Flädle ^(a1)	9 €
Cremesuppe vom Spargel mit gebratener Garnele am Spieß	11
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Salat von Spargel Erdbeeren & Rucola mit feinstem Olivenöl	16
Monte-Ziego-Frischkäse mit Honig glaciert an kleinem Salatbouquet (vegi)	13
Lachs-Tatar Algensalat eingelegter Ingwer Limette roter Pfeffer & Ponzosauce	14
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico 12 Anni	15
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

Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen gefüllt mit Spargel Metzgerschinken & Sauce Hollandaise (a1)	25
Filet Dorade Royal mit grünem Spargel auf cremigem Bärlauch-Risotto (a1/g)	33
Filet vom schottischen Lachs auf Spargel mit Safranschaumsauce & Bandnudeln (a1)	35
Poulardenbrüstchen (Frankreich) mit Spargel Bärlauchschaumsauce & Kräuter-Gnocchi (a1)	33
Kalbsrückensteak rosa gebraten mit Spargel Sauce Hollandaise & Kräuterpfannkuchen (a1)	35
Portion Spargel (250 g Rohgewicht) Hollandaise Kräuter-Crêpes (a1)	21
Portion mit 500 g Rohgewicht Hollandaise Kräuter- Crêpes (a1)	37
Weitere Zutaten zur Portion Spargel:	
gekochter Schinken (120 gr.) vom Metzger Bertsch	12
kleines paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken	15
kleines Lachsfilet	15
kleines Rumpsteak (rosa) & Bärlauch-Butter	15

Rustikales | Salate | Burger | Kids

Rindfleischsalat pikant & rustikal Peperoni Gurken & Brot mit Bratkartoffeln	15 18
Badischer Wurstsalat mit rotem Zwiebeln Salatbouquet Brot	13
Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler Käse & Gurken Brot	14
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter <small>(a1/g/c)</small>	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven Limonen-Öl auf Salatbouquet <small>(6/r)</small>	24
Classic Burger 200 g bestes Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce <small>(a1/c/g/n)</small>	17
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch <small>(a1/c/g/n)</small>	22
Fisch-Burger Lachsfilet gebraten Kräuter-Mayo Limette <small>(a1/c/g/n)</small>	17
Vegi-Burger Ziegenfrischkäse Rucola Bärlauchcreme <small>(a1/c/g/n)</small>	16

Beilagen zu den Burgern:

Pommes 4 € | Twister Kartoffeln 5 € | Trüffel-Parmesan-Pommes 6 €

Hits für Kids

Twister Kartoffel oder Pommes frites Ketchup <small>(1/2/3)</small>	
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce <small>(a1)</small>	je 6,50 €
Paniertes Schnitzel Pommes Sauce oder Ketchup <small>(a1)</small>	9
Chicken-Nuggets Mango-Chutney-Sauce Pommes <small>(a1)</small>	9
Orangina gelb oder rot <small>(12)</small>	0,25 l 4

Pasta & Meeresfrüchte

Linguine weißer & grüner Spargel Tomaten Parmesan (vegi) ^(a1)	19
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan ^(a1/6)	20
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce ^(a1)	19
Linguine Mare Pulpo Meeresfrüchte Garnelen (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili ^(a1/c/h)	25
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & Kräuter-Gnocchi ^(g)	32
Fisch-Teller a la Chef ^(a1) Garnelen Pulpo Dorade & Lachs auf Trüffelnudeln	30

Badisch & 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
Putenragout in Rahmsauce Marktgemüse Bandnudeln ^(a1)	22
Rumpsteak-Streifen in Gorgonzolarahmsauce Marktgemüse & Spätzle ^(a1)	27
Ochsenbäckchen vom Weiderind in Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet Semmelroulade ^(a1/c)	31
Rumpsteak Weiderind ^(260 g Rohgewicht) Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes frites	31
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	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 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 €
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