

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.

Dienstags bis donnerstags bieten wir in einer separaten Karte  
attraktive Speisenangebote, auch für eilige Geschäftskunden.

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 und EC-Karte.

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



## Aperitif-Auswahl

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

**Negroni** mit Gin | Bitterlikör & Wermut 9 €

**Basillino Spritz** mit Limoncello | Basilikum-Sirup | Sekt & Soda 8 €

## Spargel-Menü

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Zucchiniblatt und Mango

\*\*\*

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen (Frankreich) | Bärlauchschaumsauce

Spargel & Kräuterpfannkuchen

oder

Filet von der Mai-Scholle

Spargel | Safranschaumsauce | Bandnudeln

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

Menüpreis 49 €

**Weinempfehlung zum Spargel 0,25 l zu 7 €**

Rivaner trocken

fruchtig & frisch

aus Königschaffhausen im Kaiserstuhl

# Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen (a1)	9 €
Spargel-Cremesuppe mit Bärlauch-Croutons (vegi) (a1)	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing   lokaler Anbau	8
Salat von Spargel   Erdbeeren   Rucola verfeinert mit Olivenöl Familie lemboli	14
Burrata aus Apulien   Rucola   Tomaten   Limonen-Öl	14
Tartar vom hausgebeizten Lachs mit Zucchiniblatt & Mango	15
Carpaccio Rinderfilet   Parmesan   Zitrone   Balsamico Creme	16
Carpaccio Pulpo   Zitrone   mariniert mit Olivenöl Familie lemboli	16
Pulpo gegrillt   Zitrone   Limonen Öl   Salatbouquet	16
Feurige Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch   Chili   Kräuter   Tomaten-Sauce	15
Gourmet Vorspeise: Spargel in Butter gebraten an Vinaigrette von Tomaten und Schnittlauch, dazu gegrillter Scampi an Mango-Chutney	17

# Salate | Rustikales | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) <sup>(a1/2/3)</sup>	17
Salat gebratene Putenstreifen mit Aioli oder Kräuterbutter <sup>(a1/g/c)</sup>	19
Salat Edelfisch mit Pulpo   Scholle   Lachs & Scampi Oliven   Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet <sup>(6/r)</sup>	24
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln   Salatgarnitur <sup>(7/3)</sup>	13
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Salatgurke & Käse <sup>(7/3)</sup>	15
Classic Burger   200 g Metzger- 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>	21
Frühlings-Burger mit Burrata   grünem Spargel Bärlauchcreme   Tomate & Rucola <sup>(a1/c/g/n)</sup>	17
Lachs-Burger   gebratene Streifen vom schottischen Lachs mit hausgemachter Remoulade   Tomate   Rucola & Zitrone <sup>(a1/c/g/n)</sup>	19
Zutaten für die Burger zu je 2 €: Hot Chili-Sauce   Bacon   Cheese	

## Beilagen:

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

# Heimischer Spargel | frisch vom Feld

Pfannkuchen gefüllt mit Spargel   Metzgerschinken & Sauce Hollandaise <sup>(a1)</sup>	23
Filet von der Mai-Scholle Spargel   Safranschaumsauce   Bandnudeln <sup>(a1/g)</sup>	33
Filet vom schottischen Lachs   grüner Spargel   Limonen-Öl glacierten Tomaten & Rosmarinkartoffeln	32
Poulardenbrüstchen (Frankreich) mit Spargel Bärlauchschaumsauce & Kräuterpfannkuchen	29
Kalbsrückensteak rosa gebraten mit Spargel Sauce Hollandaise & Kräuter-Gnocchi	33
Portion Spargel <sup>(250 gr. Rohgewicht)</sup>   Hollandaise   Kräuter Crêpes <sup>(a1)</sup>	19
Weitere Zutaten zur Portion Spargel:	
gekochter Schinken (120 gr.) vom Metzger	9
kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein	10
kleines Lachsfilet & Safranschaumsauce	14
kleines Rumpsteak (rosa) & Bärlauch-Butter	16



## Pasta & Meeresfrüchte

Gnocchi gebraten mit weißem & grünem Spargel glacierte Kirschtomaten in Limonen-Öl (vegi)	17
Linguine Bärlauch   Tomaten   Rucola & frisch geriebener Ricotta-Salata (vegi) (a1)	16
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch   Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch)   Parmesan (a1/6)	21
Linguine Mare   Pulpo   Scampi (3 Stück) Tomatensauce   Knoblauch   Blattpetersilie   etwas Chili (a1/c/h)	24
Pulpo gegrillt   butterzart   Sauce Aioli mediterranes Gemüse & Kräuter-Gnocchi (g)	32
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Scampi   Pulpo   Lachs & Scholle auf Gemüse mit Trüffelnudeln (a1)	29
<b>Weißwein-Empfehlung 0,25l</b> Mare Chiaro   Ippolito   Calabrien   fruchtig & frisch	9



# Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle <sup>(a1/c)</sup> 18

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites <sup>(a1/c)</sup> 19

Sauerbraten vom Rinderbug | Gemüse | Semmelroulade 20

Putenragout | Champignon-Rahmsauce | Gemüse | Bandnudeln <sup>(a1)</sup> 23

Rumpsteak-Streifen | Gorgonzolarahmsauce  
Gemüse | Spätzle <sup>(a1)</sup> 26

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort  
Gemüsebouquet | Semmelroulade <sup>(a1/c)</sup> 28

Rumpsteak Weiderind <sup>(240 gr. Rohgewicht)</sup> | Gemüse  
Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Pommes frites 30  
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 38

Rib-Eye-Steak Weiderind <sup>(260 gr. Rohgewicht)</sup> | rosa gebraten  
Röstzwiebeln | Gemüse | Trüffelsalz-Pommes 32

Lammrücken (Frankreich Limousin) rosa gebraten mit  
Kräuterkruste an mediterranem Gemüse und 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 <sup>(1)</sup>	8
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	8
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 Rhabarber oder Maracuja	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 Sulfit und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken   Ortenau   elegante Säure	8
Grauer Burgunder trocken   Kaiserstuhl   kräftige Speisen	8
Weißburgunder trocken   Kaiserstuhl   leichte Speisen	8
Erben   Spätlese   feinfruchtig   Rheinhessen   lieblich	8
Rosé / Weißherbst trocken   Baden   immer gut	8
Rosé   Traubensorte Portugieser   halbtrocken   fruchtig	8
Spätburgunder trocken   Königschaffhausen   rund   weich	8
Spätburgunder lieblich   Königschaffhausen   fruchtbetont	8
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 %	4
Grappa Scavi & Ray Weiß	42 %	5
Grappa Scavi & Ray Gold Reifung im Holzfass	42 %	5
Remy Martin	38 %	6
Whiskey, Scotch Highland Single Malt	40 %	7

## Aus der Schwarzwald Brennerei Scheibel in Kappelrodeck

Altes Pflümle Premium Plus	43%	6 €
Williams Christ Birnen Brand Premium	40%	6 €
Schwarzwälder Kirschwasser Premium	43%	6 €
Mirabelle Premium	40%	6 €
Marille Gold Premium	40%	7 €
Moorbirne Premium   Feuer-Toasting   Eichenfass	40%	8 €
Prune Brandy Likör (aus badischen Zibarten)	36%	8 €
Zibärtele Brand von Ortenauer Wildpflaumen	44%	8 €

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