

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 €

Herbst - Menü

Ziegenfrischkäse glaciert mit Honig
an gegrilltem Hokkaido-Kürbis

Hauptspeisen-Auswahl:

Gänsebraten von Brust & Keule | Apfelrotkohl | Preiselbeeren
glacierten Maronen | Bratensauce & Kartoffelknödel

oder

Zanderfilet kross auf der Hautseite gebraten
an rote Bete-Schaum mit Kürbispüree & Zuckerschoten

Walnussküchlein mit glacierten Zwetschgen
an Sorbet von Williams-Birnen

Menüpreis 52 €

Wein-Empfehlungen je 0,25 l zu 9 €

Sauvignon blanc trocken | Kaiserstuhl

Rosato Pleno | Navarra | Spanien

Luna | Primitivo | Apulien | Italien

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	9 €
Muschel-Creme-Suppe mit Pernod & gegrilltem Scampi <small>(g/h)</small>	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Feldsalat heimischer Acker Speck & Kracherle mit Dressing - Traubenkernöl & Himbeeressig	14
Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert & gegrilltem Kürbis <small>(vegi)</small>	16
Schwarzwurst & Scampi (3 Stück) gebraten an Sauce Cumberland	16
Hausgebeizter Lachs auf Algensalat & Ponzo-Sauce <small>(f/n)</small>	16
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	18

Salate | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small>	17
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter <small>(a1/g/c)</small>	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet <small>(6/r)</small>	24
Classic Burger 200 g Metzger-Bertsch 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
Gans guter Burger Gänsefleisch Rotkohl Preiselbeer-Mayo	17
Herbst-Burger Ziegenfrischkäse & Kürbisspalten glaciert <small>(a1/c/g/n)</small>	17

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 7 €
Paniertes Schnitzel Pommes Sauce oder Ketchup <small>(a1)</small>	10
Chicken-Nuggets Mango-Chutney-Sauce Pommes <small>(a1)</small>	10
Orangina gelb oder rot <small>(12)</small>	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
Fusilli mit gegrilltem Kürbis Walnüssen & Minze ^(vegan) zusätzlich mit Honig glaciertem Ziegenfrischkäse ^(vegi) ^(beide a1)	14 18
Linguine alla Roma Tomate Blattpetersilie Chili Guanciale (traditioneller italienischer Speck) Pecorino ^(a1)	16
Fusilli Waldpilze Blattpetersilie Trüffelöl & Parmesan ^(vegi) ^(a1)	18
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan ^(a1/6)	21
Linguine Mare Pulpo Muscheln Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili ^(a1/c/h)	24
Zanderfilet kross auf der Hautseite gebraten, rote Bete-Schaum mit Kürbispüree & Zuckerschoten	32
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & Kräuter-Gnocchi ^(g)	32
Fisch-Teller a la Chef Scampi Pulpo Zander & Muscheln auf Trüffelnudeln ^(a1)	32



Badisch | Saisonal | einfach gut

Gänsebraten von Brust & Keule Apfelrotkohl Preiselbeeren glacierten Maronen Sauce Kartoffelknödel	35
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 Champignon-Rahmsauce Gemüse Bandnudeln ^(a1)	23
Rumpsteak-Streifen Gorgonzolarahmsauce Gemüse Spätzle ^(a1)	26
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet Semmelroulade ^(a1/c)	29
Ragout aus der Hirsch-Schulter in Burgunder geschmort Preiselbeeren Apfelrotkohl & hausgemachte Spätzle ^(a1)	29
Kalbsrückensteak Cognac-Pfeffer-Rahmsauce Marktgemüse & Bandnudeln ^(a1)	31
Rumpsteak Weiderind ^(220 gr. Rohgewicht) Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes frites	31
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	38

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 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 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