

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

Das W-Lan Traube1927 ist Passwort frei.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld | EC-Karte & Kreditkarten.

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

Sommer-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 €



Sommer-Menü

Burrata aus Apulien | bunte Tomaten | Rucola | Olivenöl Familie Iemboli

Hauptspeisen-Auswahl:

Lammrücken rosa (Limousin-Frankreich) | Kräuterkruste | Merlot-Sauce
mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

oder

Wolfsbarschfilet | hausgemachtes Pesto

Safran-Risotto & glacierte Tomaten

Erdbeer - Tiramisu hausgemacht im Glas serviert

Menüpreis 49 €

Wein-Empfehlungen je 0,25 l zu 9 €

Rivaner trocken | Kaiserstuhl

Rosato Lumare | Calabrien

Pleno | Tempranillo | Navarra

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	9 €
Knoblauch-Cremesuppe mit gegrilltem Scampi <small>(g/h)</small>	10
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Burrata aus Apulien Rucola Tomaten Basilikum-Öl	14
Tuna-Tataki im Sesammantel Algensalat & eingelegtem Ingwer	16
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Testa Rossa	16
Carpaccio Pulpo Zitrone mariniert mit Olivenöl Familie Iemboli	16
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Kräuter Tomaten-Sauce	15
Gourmet Vorspeise: Pulpo & Scampi gegrillt mit Knoblauch, Chili & Frühlingslauch dazu Thuna-Tataki mit Algensalat & eingelegtem Ingwer	18

Salate | Rustikales | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) ^(a1/2/3)	17
Salat gebratene Putenstreifen mit Aioli oder Kräuterbutter ^(a1/g/c)	19
Salat Edelfisch mit Pulpo Wolfsbarsch Tuna & Scampi Oliven Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet ^(6/r)	24
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Salatgarnitur ^(7/3)	13
Straßburger Wurstsalat zusätzlich Salatgurke & Käse ^(7/3)	15
Schwartenmagen-Salat Tomate Basilikum rote Zwiebel	16
Classic Burger 200 g Metzger-Bertsch Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce ^(a1/c/g/n)	17
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch ^(a1/c/g/n)	22
Sommer-Burger Burrata Tomate Rucola & Kräutercreme ^(a1/c/g/n)	17
Tuna-Burger kurz gebraten Limetten-Creme Blattsalat Tomate & Salatgurke ^(a1/c/g/n)	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 ^(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

Penne Pesto Rosso hausgemachtes Pesto getrocknete Tomaten & frisch geriebener Ricotta-Salata (vegi) (a1)	17
Linguine Burrata Blatt Petersilie Tomaten Rucola (vegi) (a1)	17
Penne Pfifferlinge Tomaten Rucola & Parmesan (vegi) (a1)	19
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan (a1/6)	21
Linguine Mare Pulpo Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blatt Petersilie etwas Chili (a1/c/h)	24
Wolfsbarschfilet hausgemachtes Pesto Safran-Risotto & glacierte Tomaten	29
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln (g)	32
Thunfisch-Steak kurz angebraten Pesto-Rosso Kräuter-Gnocchi & Limettenspalte	32
Meeresfrüchte-Teller a la Chef Scampi Pulpo Wolfsbarsch & Tuna auf Trüffelnudeln (a1)	29

Weißwein-Empfehlung 0,25l

Mare Chiaro Ippolito Calabrien fruchtig & frisch	9
--	---



Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept: Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle <small>(a1/c)</small>	18
Paniertes Schnitzel vom Landschwein Pommes frites <small>(a1/c)</small>	19
Putenragout Champignon-Rahmsauce Gemüse Bandnudeln <small>(a1)</small>	23
Rumpsteak-Streifen Gorgonzolarahmsauce Gemüse Spätzle <small>(a1)</small>	26
Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort Gemüsebouquet Semmelroulade <small>(a1/c)</small>	28
Kalbsrückensteak sautierte Pfifferlinge Rahmsauce Marktgemüse & Bandnudeln <small>(a1)</small>	32
Rumpsteak Weiderind <small>(240 gr. Rohgewicht)</small> Gemüse Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes frites	30
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht	38
Lammrücken rosa (Limousin-Frankreich) Kräuterkruste Merlot-Sauce mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln <small>(a1)</small>	32
Rib-Eye-Steak Angus-Rind dry aged Röstzwiebeln Gemüse Trüffelsalz-Pommes	34

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	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