





# « SPEISEKARTE »



## Suppen

Kraftbrühe   Flädle 	5,00 €
Kraftbrühe   Markklößchen	5,50 €

## Salate

Kleiner bunter Salatteller  *	5,50 €
<b>Bunter Salatteller</b>	
mit Ei  *	9,90 €
mit gebratenen Putenstreifen	13,90 €
mit gebratenem Schnitzelstreifen  *	13,50 €
mit gebratenem Steakstreifen Dry Aged  *	16,50 €
mit gebratenem Lachsforellenfilet  *	15,50 €

## Vorspeisen

1/2 geräuchertes Forellenfilet   Sahnemeerrettich   Toast   Butter 	8,50 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken „Elsässer Art“   Toast	7,90 €
<b>Gebackene Schafskäsepraline   Grillgemüse</b>  Schafskäse vom Schafraffenland Bühl/Balzhofen	11,90 €

\*Saisonbedingt stammen die Zutaten für diese Gerichte nicht aus Baden-Württemberg!













# ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN

# « SPEISEKARTE »

## Traube Klassiker

Sucht Eure Beilagen einfach selbst aus...

Schwarzwaldpfännchen   Bratkartoffeln   Speck   Zwiebeln   Blutwurst 	12,50 €
Schnitzel   Bratensoße  Schweinefleisch	14,50 €
Jägerschnitzel   Champignonrahmsauce  Schweinefleisch	15,90 €
Wiener Schnitzel  Kalbfleisch	20,50 €
Cordon Bleu   frisches Gemüse der Saison   Bratensoße  Kalbfleisch	23,50 €
250g Rumpsteak Deutsches Färsenrind Dry Aged   Kräuterbutter   Bratensoße 	26,50 €
250g Rumpsteak Deutsches Färsenrind Dry Aged   gebratene Zwiebeln   Bratensoße 	26,50 €
250g Pfeffersteak Deutsches Färsenrind Dry Aged Cognacrahmsoße   grüner Pfeffer 	27,50 €
Dry Aged Rinderstreifen   Whisky-Rahm-Soße 	24,50 €
Traubeburger Hausgemachtes Sesambun   250 Dry Aged Rinderpatty   Salat   Tomaten   Bacon	
BBQ   gebratene Zwiebeln   Bergkäse  *	16,90 €
Putenrahmgeschnetzeltes	15,50 €
Putensteak Italia   Mozzarella   Tomate überbacken	16,90 €
Pommes frites   Kroketten   Dauphin-Kartoffeln   Fischingers Feine Nudeln   Bratkartoffeln	0,00 €
Hausgemachte Spätzle Aufpreis	0,50 €
Frisches Gemüse	5,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie die meisten Speisen auch in einer kleineren Version. Sprechen Sie uns einfach an.





# ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN

# « SPEISEKARTE »

---

## Leckere Gerichte, mal ohne Fleisch

Hausgemachte Käsespätzle I gebratene Zwiebeln 	13,50 €
Hausgemachte Spinatknödel I Salzeibutter I Bergkäsespänen	13,50 €
Blumenkohl nach Gulaschart Blumenkohl I frisches Gemüse I Serviettenknödel	14,90 €
Gemüserösti  *	
Bergkäse überbacken	12,50 €

## Vom Fisch

### Von der Forellenzucht Baden-Baden

Nudeln I gebratenes Lachsforellenfilet 	17,50 €
Tomaten I Rucola I Chili I Knoblauch I Bergkäsespänen	
Schwarzwaldforelle „blau“ I zerlassene Butter I Dampfkartoffeln 	19,50 €
gekocht	
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ I Knoblauchbutter I Dampfkartoffeln 	19,50 €
gebraten	
Schwarzwaldforelle I Mandelbutter I Dampfkartoffeln 	20,50 €
gebraten	

*Auf Wunsch erhalten Sie viele Speisen auch in einer kleineren Version. Sprechen Sie uns einfach an.*

\*Saisonbedingt stammen die Zutaten für diese Gerichte nicht aus Baden-Württemberg!













---

# ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN

# « SPEISEKARTE »

## Vesperzeit ab 17 Uhr

Speckeler im Pfännchen 	5,90 €
Strammer Max I Salatgarnitur 	9,90 €
Toast Hawaii I Salatgarnitur	10,50 €
1 Dutzend Weinbergschnecken "Elsässer Art"	13,90 €
Schweineschnitzel I Bratensauce 	11,00 €
Jägerschnitzel I Champignonrahmsauce	13,00 €
Wiener Schnitzel	18,00 €
250g Rumpsteak Dry Aged I Kräuterbutter 	23,50 €
250g Rumpsteak Dry Aged I gebratenen Zwiebeln 	23,50 €
250g Rumpsteak Dry Aged I Cognacrahmsauce I grüner Pfeffer 	24,50 €
Wurstsalat 	9,90 €
Straßburger Wurstsalat 	9,90 €
Käsesalat 	13,90 €
Teufelsalat	
klein	11,50 €
groß	15,50 €
Schwarzwälder Schinken I Butter 	11,50 €

*Zu unseren Vespers reichen wir Baguette oder frisches Brot, auf Wunsch gerne auch glutenfreie Brötchen.*



# ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN

# « SPEISEKARTE »

---

## Was Süßes zum Schluss?

Gemischtes Eis .....	4,50 €
Gemischtes Eis I Sahne .....	4,90 €
Vanilleeis I heiße Himbeeren I Himbeergeist I Sahne .....	7,50 €
Vanilleeis I heiße Schokosauce I Sahne .....	6,90 €
<b>Krokantbecher</b>	
Vanilleeis I Schokoeis I Eierlikör I Sahne I Krokant .....	7,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b>	
Vanilleeis I Schokoeis I Sauerkirschen I Kirschwasser I Sahne I Schokostreusel .....	7,50 €
<b>Duett</b>	
Hausgemachtes Kaffee-Eis I Espresso .....	4,90 €
<b>Eiskaffee</b> .....	6,50 €
Hausgemachtes Schokoküchlein I Vanilleeis I Sahne .....	7,90 €
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet .....	5,50 €
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet I Affentaler Riesling Sekt .....	6,50 €



---

# ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN