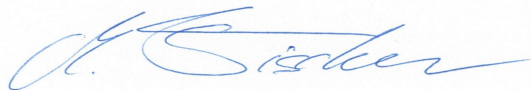


Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem „HOTEL TRAUBE“ recht herzlich
willkommen.

Alle unsere Speisen werden immer frisch für Sie zubereitet,
dafür benötigt unsere Küche eine gewisse Zeit. Bitte haben Sie
deshalb Verständnis, wenn es einmal länger dauern sollte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns im
Hause und einen „Guten Appetit“!



Ihre Familie Fischer mit Team

Allergenkennzeichnung

Laut der neuen EU-Verordnung vom 13.12.2014 müssen wir
Sie an dieser Stelle darauf hinweisen, dass in all unseren frisch
gekochten Speisen „Allergene“ enthalten sein können.

Darunter fallen frische Zutaten wie Ei, Sellerie, Erdnüsse,
frische Fische, verschiedene Getreidearten...
(es gibt davon 14 Allergene).

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Unverträglichkeit
dieser 14 Allergene haben sollten, informieren Sie uns bitte!

„Herr Fischer“ bespricht mit Ihnen die Zutaten unserer Gerichte
und steht Ihnen zur Beratung gerne zur Verfügung.

Alle warmen Hauptgerichte erhalten Sie auch als SENIOREN-Teller!

Gerne erhalten Sie zu unseren Gerichten auch einen Salatteller. Für diesen berechnen wir dann pauschal € 4,50

Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 0,50 extra

Aus unserer Suppenküche

Kraftbrühe mit Flädle (A,C,G)	€ 5,00
Zwiebelsuppe nach französischer Art (6) (A)	€ 5,90
Ochsenchwanzsuppe mit Backerbsen (A,C)	€ 6,50
Kesselgulaschsuppe herzhaft abgeschmeckt	€ 5,90
Spinatcremesuppe mit Räucherlachs fein aufgeschäumt (D,G)	€ 6,90

Herzhafte Fleischgerichte vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites (A,C)	€ 11,80
Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße mit handgeschabten Spätzle vom Brett (A,C,G)	€ 13,80
Schweinerückensteak nach „Schweizer Art“, Tomate und Käse überbacken, dazu Kartoffelkrusteln (6) (G)	€ 13,80
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites (2,3,9) (A,C,G)	€ 14,50
Feiner „Schwabenteller“, Lendchen vom Grill in feiner Pfefferrahmsoße, Champignons, Speckböhnchen, dazu handgeschabte Spätzle vom Brett (2,3,9) (A,C,G)	€ 18,20

Herzhafte Fleischgerichte von der Pute

Gebratenes Putensteak in Curry-Rahm mit feinen Früchten und Reis-Creole (G)	€ 15,20
---	---------

Zusatzstoffe: 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 6. Milcheiweiß, 9. Nitritpökelsalz, 10. koffeinhaltig

14 Allergene: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, Laktose, H. Sellerie, I. Senf, J. Sesam, K. Schwefeldioxid, Sulfite, L. Lupinen, M. Weichtiere

Herzhafte Fleischgerichte vom Rind

Feiner Zwiebelrostbraten herzhaft angerichtet mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites (A)	€ 18,50
Gebratenes Mittelstück vom Rinderrücken auf Pfefferrahm, Speckböhnchen und dazu handgeschabte Spätzle vom Brett (3,9) (A,C)	€ 19,90
Streifen vom Rinderrücken mit Champignonpfeffer, dazu Kräuterkartoffelrösti (G)	€ 18,90

Etwas für unsere Vegetarischen Gäste

Schwäbische Käsespätzle nach „Art des Hauses“, fein abgeschmelzt (6) (A,C,G)	€ 8,90
Apfelfannkuchen gold gelb gebacken nach „Art des Hauses“, dazu Kompott (6) (A,C,G)	€ 8,50
Überbackene Kräuterrösti auf Tomatenschaum mit Wurzelgemüse (6) (G,H)	€ 10,20

Die besondere Empfehlung

Grillteller nach „Art des Hauses“, Variation von Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei (A,C)	€ 19,90
„Traube Burger“ nach „Art des Hauses“, herzhafter Burger mit Steak, Ei, Speck, Zwiebeln, Tomate und Salat, dazu Wedges Kartoffeln (hausgemacht) (2,3,9) (C,J)	€ 15,80
2 Blätterteig-Pastetchen mit feinem Ragout fin und Dampfkartoffeln (6) (A,C)	€ 14,50

Zusatzstoffe: 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 6. Milcheiweiß, 9. Nitritpökelsalz, 10. koffeinhaltig

14 Allergene: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, Laktose, H. Sellerie, I. Senf, J. Sesam, K. Schwefeldioxid, Sulfite, L. Lupinen, M. Weichtiere

Dessert-Karte

Gemischtes Eis Schoko / Vanille / Erdbeere (G)	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne (G) Schoko / Vanille / Erdbeere	€ 4,80
Früchtebecher Feine Früchte mit Erdbeereis, Vanilleeis und Sahne (G)	€ 6,90
Hausbecher „Traube“ Schattenmorellen, Kirschlikör, Vanilleeis und Sahne (G)	€ 6,90
Bananensplitt Vanilleeis, Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör und Mandeln (G)	€ 6,90
Dessertteller nach „Art des Hauses“ Überraschung von verschiedenen Leckereien (C)	€ 8,90

Oder einfach:

Espresso (10) (G)	€ 2,20
Tasse Kaffee (10) (G)	€ 2,50
Cappuccino (10) (G)	€ 2,90
Milchkaffee / Latte Macchiato (10) (G)	€ 3,50

Zusatzstoffe: 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 6. Milcheiweiß, 9. Nitritpökelsalz, 10. koffeinhaltig

14 Allergene: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, Laktose, H. Sellerie, I. Senf, J. Sesam, K. Schwefeldioxid, Sulfite, L. Lupinen, M. Weichtiere

Vesperkarte ab 18.00 Uhr

Salate

Große Salatplatte mit Schinken und Ei, fein garniert (2,3,9) (C,H)	€ 8,90
Große Salatplatte mit Putenstreifen, dazu Knoblauch-Toast (A,H)	€ 12,90
Sportler-Salat Feiner Wurstsalat im Salatkranz, herzhaft garniert und angerichtet mit Brot (2,3,9) (A,C,H,K)	€ 8,90
Vitalis-Salat Salatplatte mit Streifen vom Rind, dazu Toast (A,C,H)	€ 14,50

Für den kleinen Hunger

Gebratene Bratwurst aus der Dose mit Spiegelei, im Salatkranz, herzhaft garniert (C,H)	€ 8,90
Tellerschnitzel im Salatkranz mit Brot, herzhaft garniert und angerichtet (A,C,H)	€ 10,90

Toastgerichte

Hawaii-Toast mit Schinken, Käse und Ananas überbacken (2,3,6,9) (A,C,G,H)	€ 8,90
Zauberwald-Toast Schwarzwälder Forellenfilet mit Rührei auf Toast, fein garniert mit Meerrettich und feinen Salaten (A,C,D,H)	€ 9,90
Lady-Toast Schweinelendchen mit Apfel und Camembert überbacken, auf Toast, Preiselbeeren und feiner Salatgarnitur (6) (A,C,G,H)	€ 12,30

Zusatzstoffe: 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 6. Milcheiweiß, 9. Nitritpökelsalz, 10. koffeinhaltig

14 Allergene: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, Laktose, H. Sellerie, I. Senf, J. Sesam, K. Schwefeldioxid, Sulfite, L. Lupinen, M. Weichtiere

Vesperkarte ab 18.00 Uhr

<p>Belegtes Brot mit Wurst oder Käse fein garniert und angerichtet (2,3,6,9) (A,C,G)</p>	<p>€ 7,20</p>
<p>Hausmacher Wurstsalat mit Schwarzwurst oder Straßburger Wurstsalat mit Käse, fein garniert, dazu Bauernbrot (2,3,6,9) (A,C,G,K)</p>	<p>€ 7,80</p>
<p>Emmentaler Salat Käse-Gurke, fein angemacht und garniert, dazu Bauernbrot (6) (A,C,G,K)</p>	<p>€ 7,80</p>
<p>Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken fein garniert und angerichtet (2,3,9) (A,C,G)</p>	<p>€ 7,90</p>
<p>Herzhaftes Lachsbrot fein garniert mit Zwiebel und Ei (2,3) (A,C,D,G)</p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Strammer Max Schwarzwälder Schinken fein geschnitten auf Butterbrot, mit Spiegelei, fein garniert und angerichtet (2,3,9) (A,C)</p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Russische Eier Salami Fleischsalat und Ei fein garniert und angerichtet, dazu Bauernbrot (2,3,9) (A,C,G)</p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Traubenwirts „Vesperbrettle“ Versch. Wurst, Käse, Schinken, fein garniert mit Bauernbrot und Senf (2,3,9,6) (A,C,G,I)</p>	<p>€ 9,90</p>
<p>Chef-Salat Schwarzwälder Schinken und Käse fein geschnitten und mariniert auf Kartoffelsalat, herzhaft angerichtet, dazu Bauernbrot (2,3,9,6) (A,C,G)</p>	<p>€ 10,20</p>
<p>Loßburger Flößerbrett Schwarzwälder Schinken am Stück mit einem Obstwässerle, fein garniert, dazu Bauernbrot und Senf (2,3,9) (A,C,I)</p>	<p>€ 8,90</p>

Zusatzstoffe: 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 6. Milcheiweiß, 9. Nitritpökelsalz, 10. koffeinhaltig

14 Allergene: A. glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, Laktose, H. Sellerie, I. Senf, J. Sesam, K. Schwefeldioxid, Sulfite, L. Lupinen, M. Weichtiere