

117 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

Schon an Weihnachten gedacht?

*Sehr verehrte Gäste,
die Traube Hanweiler richtet individuelle Weihnachtsfeiern aus.
Ob kleiner Kreis oder große Sause: Ab sofort können wieder private und Firmenweihnachtsfeiern
bei uns gebucht werden.*

*Lassen Sie sich in gemütlichem Ambiente bei Ihrer vorweihnachtlichen Feier verwöhnen!
Unser Restaurant ist der perfekte Partner für die Advents- und Weihnachtszeit damit die
Weihnachtsfeier mit Kollegen, Freunden und Bekannten ein unvergessliches Erlebnis wird.*

***Genießen Sie einen schönen Abend mit weihnachtlich dekorativer Tafel,
saisonalen Köstlichkeiten und erlesenen Weinen.***



Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 100 Personen.



Bereits ab 20 Personen können Sie Ihre Feier in einem separaten Raum zu buchen.



***Wir haben leckere Weihnachtsmenüs für Sie zusammengestellt.
Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.***



***Unsere Adventsmenüs gelten nur für Veranstaltungen ab 20 Personen
und müssen im Voraus bestellt werden.***



Bitte beachten Sie:

*Sie können die einzelnen Gänge individuell zu einem Menü zusammenstellen,
allerdings können die Gänge nicht „a la carte“ bestellt werden.
Für Fragen steht Ihnen Herr Windeisen gerne zu Verfügung.*

*Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
Familie Windeisen und das Traube-Team*

Traube Hanweiler

Restaurant & Hotel

*Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler
Tel.: 07195 13990-0, Fax: -22, www.traube-hanweiler.de
E-Mail: gasthof@traube-hanweiler.de*

Inklusivpreise in Euro

117 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

„Weihnachtsmenü Winter-Berg“ 4-Gänge Adventsmenü

Rehessenz mit Sherry und Rehfleischeinlage

Käsegebäck

6,80



**Winterlicher Feldsalat mit Balsamicodressing
und gebratenen Apfel-Speckwürfel**

7,90



**Viertel Landente aus dem Backofen
mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödeln**

17,80



**Lebkuchenmousse auf Gewürz-Orangen-Scheiben
mit Zimteiscreme und knusprigen Amarettinis**

9,40

*als 4-Gänge Menü
pro Person € 41,90*

Traube Hanweiler

Restaurant & Hotel

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

Tel.: 07195 13990-0, Fax: -22, www.traube-hanweiler.de

E-Mail: gasthof@traube-hanweiler.de

Inklusivpreise in Euro

Menü verfügbar
von 28.11.-23.12.2019
ab 20 Personen nach
Vorreservierung!

117 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

„Weihnachtsmenü Winter-Wald“ 4-Gänge Adventsmenü

Menü verfügbar
von 28.11.-23.12.2019
ab 20 Personen nach
Vorreservierung!

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Sahnehaube und gerösteten Weißbrotwürfeln**

5,90



**Leicht gebratene Apfelscheiben mit knusprigem Ziegenkäse gratiniert
verfeinert mit Rosmarin und Honig**

8,90



**Rehbraten aus der Rehkeule „Försterinart“
mit Pfifferlingen und Wildpreiselbeeren
dazu Brokkoligemüse und hausgemachte Spätzle**

22,80



**Heiße Amaretto-Zwetschgen
mit Mandel-Rahmeis und karamellisierten Nüssen**

8,90

*als 4-Gänge Menü
pro Person € 46,50*

Traube Hanweiler

Restaurant & Hotel

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

Tel.: 07195 13990-0, Fax: -22, www.traube-hanweiler.de

E-Mail: gasthof@traube-hanweiler.de

Inklusivpreise in Euro

117 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

„Weihnachtsmenü Klassik“ 4-Gänge Adventsmenü

***Klare Gänsekraftbrühe von der Oldenburger Weihnachtsgans
mit Gänseklein, Gemüsegewürfeln und feinen Nudeln***

5,80



***Bunter Salatteller
mit verschiedenen saisonalen Salaten***

5,50



***Schweinefilets á la normandie
in Calvados-Rahmsoße mit glacierten Apfelspalten
Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle***

22,80



***Rahmeis vom weißen Nougat „Montélimar Nougat“
mit heißen Sauerkirschen und Meringue-Sahne***

6,80

*als 4-Gänge Menü
pro Person € 40,90*

Traube Hanweiler

Restaurant & Hotel

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

Tel.: 07195 13990-0, Fax: -22, www.traube-hanweiler.de

E-Mail: gasthof@traube-hanweiler.de

Inklusivpreise in Euro

Menü verfügbar
von 28.11.-23.12.2019
ab 20 Personen nach
Vorreservierung!