

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

Rehessen mit Sherry und Rehfleischeinlage

Käsegebäck

6,80



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

*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

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, Gemüsewürfelchen 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!