

# Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

**TAKE AWAY À LA TRAUBE!**

*Liebe Gäste und Freunde der Traube Hanweiler,  
während des Lockdowns sind wir weiterhin für Sie da. Auch nach der Corona bedingten  
Schließung aller Restaurants, möchten wir Sie mit unseren leckeren Gerichten verwöhnen.  
Unser Küchenteam bereitet Ihnen gerne alles aus dieser Karte zum Mitnehmen zu.*

*Familie Windeisen und das gesamte Traube-Team  
wünscht Ihnen eine gute und gesunde Zeit.*

**BEACHTEN SIE UNSERE NEUEN ÖFFNUNGSZEITEN!  
JETZT AUCH FREITAGABEND & SAMSTAGABEND**

## IMMER FREITAG - SONNTAG

- 1- Sie bestellen Ihre Wunschgerichte telefonisch in der Zeit von 10-14 Uhr bei uns vor.  
(in unserem Onlineshop [www.traube-hanweiler.de](http://www.traube-hanweiler.de) oder E-Mail [gasthof@traube-hanweiler.de](mailto:gasthof@traube-hanweiler.de))
- 2- Unser Küchenteam bereitet alles frisch & in gewohnter regionaler Qualität für Sie zu.
- 3- Sie sagen uns, wann Sie die Speisen abholen möchten (11-14 Uhr) ... und genießen zuhause!

### Unsere Telefonzeiten:

*Freitag / Samstag  
10 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr*

*Sonntag  
10 – 14 Uhr*

### 24h im Onlineshop:

*[www.traube-hanweiler.de](http://www.traube-hanweiler.de)*

*oder*

*E-Mail [gasthof@traube-hanweiler.de](mailto:gasthof@traube-hanweiler.de)*

*Tel. 07195 / 139900*

### Unsere Abholzeiten:

*Freitag / Samstag  
11 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr*

*Sonntag  
11 – 14 Uhr*

### Fragen Sie auch nach unseren Tagesessen:

*Freitag und Samstag bieten wir jeweils drei Tagesessen an.  
(Die aktuellen Gerichte finden Sie auf unserer Internetseite!)*

*Z.B. Freitag:*

*Gebratenes Zanderfilet „Müllerin“ mit zerlassener Butter  
Dampfkartoffeln und Salat  
14,90*

*Abholzeiten: Freitag & Samstag 11 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr, Sonntag 11 – 14 Uhr*

## Unsere Außer-Haus Speisekarte!

### Vorspeisen!

<i>Flädlesuppe mit frischen Kräutern</i>	€ 5,50	
<i>Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze</i>	€ 5,80	
<i>Hausgeräucherter Norwegischer Lachs auf Kartoffelrösti mit Kräuter-Creme-Fraiche und Salatgarnitur</i>	€ 13,80	

### Unsere Traube Klassiker!

<i>Rehbraten nach Försterin Art mit Pfifferlingen und Wildpreiselbeeren inkl. Beilage nach Wahl</i>	<del>€ 21,80</del>	€ 19,90
<i>Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratensaft inkl. Beilage nach Wahl</i>	<del>€ 22,90</del>	€ 19,90
<i>Paniertes „Pfannen-Schnitzel“ aus dem Schweinerücken mit Bratensoße inkl. Beilage nach Wahl</i>	<del>€ 14,80</del>	€ 13,90
<i>Cordon-bleu aus dem Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse dazu großer Salatteller</i>	<del>€ 18,90</del>	€ 17,50
<i>„Rahmschnitzel“ Natur gebraten aus der Kalbshüfte mit Rahmsoße inkl. Beilage nach Wahl</i>	<del>€ 17,90</del>	€ 16,80
 <i>In der Pfanne „Geröstete Käsespätzle“ mit Zwiebeln und Allgäuer Emmentaler dazu bunter Salat</i>	<del>€ 13,50</del>	€ 12,80
 <i>Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse gebacken an Ofen-Cherrytomaten mit Pinienkernen und Oliven</i>	<del>€ 16,90</del>	€ 16,50
 <i>Veganer Zwiebelrostbraten mit gebratenen Zwiebeln und brauner Soße dazu gewürfelte Bratkartoffeln</i>	<del>€ 17,80</del>	€ 16,90
 <i>Grillspieße mit Soja-Medaillons und Zucchini-Paprika-Zwiebeln mit brauner Soße und rotem Reis aus Piemont</i>	<del>€ 18,50</del>	€ 17,80
 <i>Paniertes veganes Pfannenschnitzel (aus selbstgemachtem Seitan) mit Pommes frites und buntem Salat (SchniPoSa-Vegan:)</i>	<del>€ 17,50</del>	€ 16,80

### Gaumenschmaus-Dessert's!

<i>„Italienisches Sahnedessert“ Panna Cotta mit Karamelsoße</i>	<del>€ 6,90</del>	€ 4,90
<i>Gebackene Apfelküchle mit Zimt &amp; Zucker und Vanillesoße</i>	<del>€ 7,80</del>	€ 6,90

Extras:



„Bunter Salat“ Saisonale Blattsalate und Rohkostsalate  
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat € 5,50



„Buntes Marktgemüse“ nach Saison mit zerlassener Butter € 6,80



Portion Grillgemüse mit Olivenöl und feinen Kräutern € 6,80



Portion schwäbischer Kartoffelsalat € 4,90

Beilagen:

Portion hausgemachte Spätzle € 3,80

Portion Pommes frites € 3,80

Portion Kartoffelkroketten € 3,80

Portion Bratkartoffeln € 3,80

Windeisen's Hausgemachtes:

Fruchtaufstrich z.B. Traube, Erdbeer, Quitte 288ml € 3,80

Hausgeräucherter Lachs vacuumiert 100g € 5,80

## „Sagenhaftes“ Frühlings-Menü aus Nah & Fern!

— ab 08. Mai 2021 —



— AUF DEM ZAUBERTEPPICH DURCH DEN ORIENT —

**Karotten-Kokos-Suppe mit kandiertem Ingwer**  
€ 6,50

— PRINZESSIN AUBERGINE – ZURÜCK AUS PANDSCHAB —

**Lachsfilet im Barrique-Mantel (Rotweinholz) gegrillt**  
**mit Riesengarnelen und mediterranem Grillgemüse**  
**dazu einen Auberginen-Sesam-Dip „Baba Ghanoush“**  
€ 24,80

— DIE WUNDERBARE ERFÜLLUNG EINES TRAUMS —

„Erdbeertraum“

**Fruchtige Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren und Knusper-Crunchy**  
€ 6,50

**als 3-Gänge-Menü**  
€ 37,80