

Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

TAKE AWAY À LA TRAUBE!

Liebe Gäste, wir sind auch weiterhin für Sie da!

Auch nach der Schließung von Restaurants zur Eindämmung der Corona-Pandemie, möchten wir Sie mit unseren leckeren Gerichten verwöhnen und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen gerne alle Gerichte aus dieser Karte zum Mitnehmen zu.

Bei größeren Bestellungen (ab € 350,--) liefern wir auch gerne zu Ihnen nach Hause.

Hierfür sollten Sie den Auftrag 3 Tage im Voraus bestellen und Rücksprache mit uns halten.

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

IMMER DONNERSTAG - SONNTAG

1- Sie bestellen Ihre Wunschgerichte telefonisch in der Zeit von 10-14 Uhr bei uns vor.
(in unserem Onlineshop www.traube-hanweiler.de oder E-Mail 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:

Donnerstag – Sonntag
10 – 14 Uhr

🍷 24h im Onlineshop:

www.traube-hanweiler.de
oder E-Mail gasthof@traube-hanweiler.de

🍷 Unsere Abholzeiten:

Donnerstag – Sonntag
11 – 14 Uhr

🍷 Fragen Sie auch nach unseren Tagesessen:

Donnerstag & Freitag bieten wir jeweils zwei Tagesessen an.

(Die aktuellen Gerichte finden Sie auf unserer Internetseite!)

Z.B. Donnerstag:

*Rinderhüftsteak mit Röstzwiebeln und Bratensoße
gewürfelte Bratkartoffeln und Salat*

14,90

Z.B. Freitag:

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

14,90

🍷 Unsere saisonale Spezialität ab 13.11.2020

von Oldenburger Landenten

*Halbe Landente aus dem Backofen mit Orangenjus
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln*

24,90

Inklusivpreise in Euro

Unsere Außer-Haus Speisekarte!

Vorspeisen!

<i>Flädlesuppe mit frischen Kräutern</i>	5,50	
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	5,90	
<i>Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Kräuter-Creme-Fraiche und Salatgarnitur</i>	13,80	

Unsere Traube Klassiker! (Dankeschön-Preis im gesamten November)

<i>Rehbraten nach Försterin Art mit Pfifferlingen und Wildpreiselbeeren inkl. Beilage nach Wahl</i>	21,80	€ 19,90
<i>Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratensaft inkl. Beilage nach Wahl</i>	22,90	€ 19,90
<i>Paniertes „Pfannen-Schnitzel“ aus dem Schweinerücken mit Bratensoße inkl. Beilage nach Wahl</i>	14,80	€ 13,90
<i>„Cordon-bleu“ aus dem Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse dazu großer Salatteller</i>	18,90	€ 17,50
<i>„Rahmschnitzel“ Natur gebraten aus der Kalbshüfte mit Rahmsoße inkl. Beilage nach Wahl</i>	17,90	€ 16,80
<i>In der Pfanne „Geröstete Käsespätzle“ mit Zwiebeln und Allgäuer Emmentaler dazu bunter Salat</i>	13,50	€ 12,80

Extras:

<i>„Bunter Salat“ Saisonale Blattsalate und Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat</i>	5,50	
<i>„Buntes Marktgemüse“ verschiedene Gemüse-Sorten nach Saison mit zerlassener Butter</i>	6,80	
<i>Portion schwäbischer Kartoffelsalat</i>	4,90	

Beilagen:

<i>Portion hausgemachte Spätzle</i>	3,80	
<i>Portion Pommes frites</i>	3,80	
<i>Portion Kartoffelkroketten</i>	3,80	
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	3,80	

Gaumenschmaus-Dessert's!

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

Inklusivpreise in Euro