

120 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

ESSEN 🍷 FEIERN 🍷 SCHLAFEN 🍷 WANDERN

Willkommen in der Traube Hanweiler

2022

Menüvorschläge für Gesellschaften



Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

Traube Hanweiler GmbH

Familie Windeisen

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

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

Inklusivpreise in Euro

Liebe Gäste,

aus den Ihnen vorliegenden Menüvorschlägen können Sie sich Ihre eigene einheitliche Menüfolge auswählen. Unsere Menüangebote gelten für Feierlichkeiten ab 15 Personen. Bei besonderen Wünschen beraten wir sie gerne. Die Preise verstehen sich pro Person bzw. wie angegeben (Stück/Einheit) inklusive Mehrwertsteuer. Bei Änderungen über die Personenzahl bitten wir Sie uns rechtzeitig zu informieren. Wir berechnen die Anzahl nach der Personenzahl die einen Tag vor Ihrer Veranstaltung bestellt sind.

Kinder: Bitte denken Sie auch an die Kinder wenn Sie Ihre Veranstaltung reservieren und die Personenzahl angeben. Kinder benötigen auch einen Sitzplatz. Unsere Servicemitarbeiter fragen vor dem Hauptgang, ob die Kinder eine ganze Portion essen, ein Kinderessen mit Fleisch oder ein Kinderessen ohne Fleisch. Beim Kinderessen ohne Fleisch können die Kinder alles auf dem Tisch aufgestellte essen (Beilagen & Gemüse) zum Preis von 6,90 pro Kind.

Kaffee & Kuchen:

Gerne können Sie Ihre Feierlichkeit am Nachmittag oder Abend mit Kaffee und Kuchen abrunden. Wir berechnen hierfür eine Servicepauschale für von € 8,50 pro Gedeck. Diese beinhaltet das Aufbewahren und schneiden von Kuchen, das Servicepersonal, den Büffetaufbau, Schlagsahne, Geschirr, Hochland Kaffee, koffeinfreier Hochland-Kaffee, Tee, etc. Der Kaffee wird mehrmals nachserviert.

Sie haben die Wahl, den Kuchen selbst mitzubringen oder ganze Kuchen bei uns zu bestellen. Für gebackene Kuchen wie Apfel-, Zwetschgen- & Käsekuchen usw. (12 Stücke eingeteilt) je € 35,--. Für Torten wie Schwarzwälder-Kirsch & Käsesahnetorte usw. (16 Stücke eingeteilt) je € 47,--.

Für mitgebrachte Kuchen, Torten, Gebäck, Tortenplatten etc. übernehmen wir keine Verantwortung und Haftung. Bitte bringen Sie auch Verpackungsmaterial (Alufolie und Kuchendeckel) mit, falls sie Kuchen zum Mitnehmen für Ihre Gäste einpacken wollen.

Dekoration, Blumen & Menükarten:

Wir decken bei Feierlichkeiten mit Menü die Tische mit weißer Tischwäsche ein und den von Ihnen ausgesuchten Servietten und passenden Kerzen. Blumenschmuck besorgen wir gerne in Ihrem Auftrag bei unserem Gärtner. Blumengesteck € 19,50. Unsere Menükarten für Ihre Festlichkeit pro Stück € 2,80.

Öffnungszeiten & Musik bei Veranstaltungen:

Bei Festlichkeiten mit Musik beträgt die Gema-Gebühr € 25,--. Musikunterhaltung bis 0:00 Uhr. Danach ist Musik nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Ab 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 60,-- pro angefangene Stunde. Räume bis max. 1:00 Uhr.

Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Haus:

Es stehen 2 Einzelzimmer zum Preis von je € 79,-- und 7 Doppelzimmer zum Preis von je € 115,-- zur Verfügung. Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück und MwSt.

Zahlungsmöglichkeiten:

Die Veranstaltungsrechnung können Sie bar oder mit EC-Karte bezahlen. Bei Festlichkeiten über 50 Personen veranschlagen wir eine Vorauszahlung bis eine Woche vor Veranstaltungstermin.

Besprechungstermin:

Zur Menüabsprache vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin, bis spätestens 3 Wochen vor der Festlichkeit mit uns. Bei Fragen stehen Ihnen Lisa und Frank Windeisen gerne zur Verfügung.

Zur Begrüßung unsere Aperitif-Auswahl!

Hausmarke „Rilling Sekt“ trocken, Sekt-Orange 0,1l 5,50

Muskat-Trollinger-Rose-Sekt von der Remstalkellerei 0,1l 5,50

Kir Royal Sekt mit Cassis-Likör 0,1l 5,90

Aperol Sprizz Sekt mit Aperollikör^{1,10} 0,2l 6,50

Hugo Sekt mit Holunderblütensirup 0,2l 5,90

Black Hugo Sekt mit schwarzem Holundersirup 0,2l 5,90

*Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“
mit einem Hauch Apfel und Tonic Water¹⁰* 0,2l 6,80



Aperitif ohne Alkohol!

Trèjus Prickelnder Traubensaft veredelt mit Verjus 0,1l 5,30

PECCO Erfrischend fruchtiger und edel perlender Traubensaft 0,1l 5,30

Hugo Holunderblütensirup mit Mineralwasser 0,2l 5,30



Edle Häppchen zum Sektempfang!

*Canapés mit Räucherlachs, Edelsalami, Schwarzwälder Rauchschenken,
würziger Frischkäse und französischer Rohmilchkäse^(2,4,5,7,a,d,g)* **Stück / 3,80**

Vorspeisen!

Aus der eigenen Buchenholz-Räucherammer!

**Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs
mit Meerrettichsahne und kleiner Brotauswahl** ^(5,a,d,g) **12,80**

**Räucherlachs-Tatar mit Avocado und Frühlingslauch
auf Vollkornbrot mit Honig-Senf-Soße und Salatbouquet** ^(a,c,d,m) **14,50**

 **Leicht gebratene Apfelscheiben mit knusprigem Ziegenkäse** ^(g,h,m)
verfeinert mit Honig und Rosmarin dazu kleines Salatbouquet **11,80**

 **Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten,
frischen Champignons und spanischen Oliven** ^(6,a,m) **8,90**

Suppen!

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen ^(a,c,g,l) **5,80**

Flädlesuppe mit frischen Kräutern ^(a,c,g,l) **5,50**

Spargelcremesuppe (nach Saison April-Juni) ^(g) **5,90**

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln ^(a,f,g,l) **5,90**

Pfifferlingcremesuppe (nach Saison August/September) ^(a,g,l) **6,90**

**Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry verfeinert
und Rehfilet-Würfelchen, Käsegebäck** ^(a,c,g,l) **6,80**

 **Karotten-Kokos-Suppe mit kandiertem Ingwer** ^(f) **6,50**

Salate vor den Hauptgerichten!

 **Bunter Salatteller - Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat** ^(m) **5,80**

**Feldsalat in Balsamico-Dressing mit Croutons
und gebratenen Apfel-Speckwürfeln** ^(7,a,g,m) **8,90**

 **Rucolasalat in Balsamico-Dressing
mit gerösteten Pinienkernen und Ziegenfrischkäse** ^(g,h,m) **9,80**

Hauptgerichte!



Gaumenfreude aus Frankreich (Normandie)

Schweinefilets á la normandie in Calvados-Rahmsoße ^(G,L,M)
mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen dazu Kartoffelgratin 22,80

Unser beliebter Klassiker!

**Drei kleine Filets vom Rind und Schwein mit Bratensoße
und Rahmpilzen dazu Spätzle und Kroketten** ^(A,C,G,L) 24,80

Mediterrane Küche!

Medaillons aus der Schweinelende im Serrano-Mantel ^(2,G,H,L)
mit Rotweinglace und gegrillten Pesto-Cocktail-Tomaten
dazu grüne Bohnen und gebratene Rosmarinkartoffeln 24,80

Kulinarischer Gaumenschmaus!

Kalbsrückenmedaillon mit Meerrettichkruste ^(5,A,C,G,L)
Walnuss-Tagliatelle und getrüffeltes Lauch-Rahmgemüse 26,80

**Rinderfiletsteak mit Café de Paris Butter gratiniert
dazu Kartoffelgratin und mediterranes Grillgemüse** ^(7,C,D,G,M) 32,80

Schwäbische Klassiker!

**Schwäbischer Festtagsbraten vom Kalb und Schwein mit
Bratensoße und Rahmpilzen dazu Spätzle und Kroketten** ^(A,C,G,L) 16,90

**Schwäbischer Sauerrahmbraten vom Rind
mit Spätzle und Brezelknödeln** ^(A,C,G,L,M) 17,50

Bayrisch-Mediterran!

 **Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse gebacken
an Ofen-Cherrytomaten mit Pinienkernen und Oliven** ^(6,A,C,G,H) 17,80

Medaillons aus Soja & Gemüsefond!

 **Soja-Medaillons vom Grill in geräucherter Paprikamarinade
mit gebratenen Zucchini und rotem Reis aus dem Piemont** ^(F,L) 18,50


Gemüse zu den Hauptgerichten!

 **Bunte Gemüseplatte mit Butter und Hollandaise** ^(c,g,h) pro Port. 3,90


 **Mediterrane Grillgemüseplatte mit Olivenöl und Kräutern** pro Port. 4,90

Inklusivpreise in Euro

Desserts!

„Zabadi“ Orientalisches Joghurtdessert mit Walnüssen Orangenfilets und Granatapfel ^(a,g)	7,50
Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier dazu Vanilleeiscreme und Sahne ^(1,a,c,g)	7,50
„Himbeertraum“ Bayrisch creme mit frischen Himbeeren Meringe und Himbeermark ^(a,g,h)	7,80
Hausgemachtes Panna cotta mit fruchtigem Mangosorbet ^(a,g)	6,90
Quarkmousse mit Cassis-Sorbet und frischen Himbeeren ^(g)	9,80
Arabische Pistazien-Eisrolle mit Karamellsoße und Haselnusskrokant ^[g,h]	8,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne ^(1,a,c,g)	7,50
 Schwäbische Spezialität! Heißer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sahne ^(a,c,g,h)	6,90

Für den späten Abend!

Platte Emmentaler-Käsewürfel und Kabanossi-Hartwurst Garniert dazu Steinofen-Bauernbrot ^(2,a,g)	20,50
 <u>Käsebüffet ab 20 Portionen!</u> Französischer Rohmilchkäse und Schweizer Bergkäse angerichtet auf einem Wurzel-Holzbrett mit Trauben und Nüssen Rettich und Radieschen dazu Brotauswahl ^(a,g,h,n) pro Person /	6,80

MENÜ-BEISPIELE!

🍇 Schwäbisches Festtagsmenü

***Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen
und frischen Kräutern***

5,80

Bunter Salatteller

***Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing
und Kartoffelsalat***

5,80

Schwäbischer Festtagsbraten

***vom Kalb und Schwein mit Bratensoße und Rahmpilzen
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten
mit bunten Gemüseplatten***

20,80

Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème und Sahne

7,50

*als 4-Gänge Menü
pro Person € 39,90*

🍇 Unsere Weinempfehlung zum Schwäbischen Festtagsmenü!

2019 WINNENDER RIESLING „M. MAIER“ HALBTROCKEN

2019 TROLLINGER „C. ESCHER“ –GUTSWEIN- HALBTROCKEN

Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍇 seit 1902

Traube Hanweiler GmbH

Familie Windeisen

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

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

Dienstag & Mittwoch geschlossen

Inklusivpreise in Euro

“Mediterranes Frühlingsmenü”

Spargelcremesuppe mit Einlage
5,90

Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, Champignons und spanischen Oliven
8,90

Medaillons aus der Schweinelende im Serrano-Mantel
mit Rotweinglace und gegrillten Pesto-Cocktail-Tomaten
dazu grüne Bohnen und gebratene Rosmarinkartoffeln
24,80

Hausgemachtes Panna cotta
mit frischen Erdbeeren
6,90

als 4-Gänge Menü
pro Person € 46,50

 *Unsere Weinempfehlung zum Mediterranen Frühlingsmenü!*

2017 MERLOT „EDITION S“ - SELEKTION - TROCKEN
FELLBACHER WEINGÄRTNER

2020 SAUVIGNON BLANC HALBTROCKEN
REMSTALKELLEREI


Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

Traube Hanweiler GmbH
Familie Windeisen

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler
Tel. 07195 13990-0 Fax -22, www.traube-hanweiler.de
Dienstag & Mittwoch geschlossen

Inklusivpreise in Euro

 **Menüempfehlung**
zur Konfirmation / Kommunion

Flädlesuppe mit frischen Kräutern
5,50

Bunter Salatteller
Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing
und Kartoffelsalat
5,80

Schwäbischer Festtagsbraten vom Kalb und Schwein
mit Bratensoße und Rahmpilzen
Spätzle, Pommes frites und Kroketten
16,90

„Himbeertraum“
Bayrisch creme mit frischen Himbeeren
Meringe und Himbeermark
7,80

als 4-Gänge Menü
pro Person € 36,--

Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

Traube Hanweiler GmbH

Familie Windeisen

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

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

Dienstag & Mittwoch geschlossen

Inklusivpreise in Euro

„Feinschmecker Menü“

*Räucherlachs-Tatar mit Avocado und Frühlingslauch
auf Vollkornbrot mit Honig-Senf-Soße und kleinem Salatbouquet*

14,50

Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Rehfilet-Würfelchen

Käsegebäck

6,80

*Rinderfiletsteak mit Café de Paris Butter gratiniert
dazu Kartoffelgratin und mediterranes Grillgemüse*

32,80

*Quarkmousse mit Cassis-Sorbet
und frischen Himbeeren*

9,80

*als 4-Gänge Menü
pro Person € 63,90*

 *Unsere Weinempfehlung zum Feinschmecker Menü!*

2019 CREATION WEISS „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN

WEINGUT ESCHER SCHWAIKHEIM

2017 LÄMMLER SYRAH PREMIUM „BARRIQUE“ TROCKEN

FELLBACHER WEINGÄRTNER

Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

Traube Hanweiler GmbH

Familie Windeisen

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler

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

Dienstag & Mittwoch geschlossen

Inklusivpreise in Euro

Allergen-Information!

Um Ihnen ein allergenfreies Essvergnügen zu ermöglichen, treffen wir beim Einkauf sowie bei der Zubereitung gezielt Maßnahmen, um ungewollten Kontakt zwischen allergenhaltigen und allergenfreien Zutaten zu vermeiden.

Folgende Nahrungsmittel sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

*Glutenhaltiges Getreide (a) - Eier und Eierzeugnisse (c)
Fisch und Fischerzeugnisse (d) – Soja und Sojaerzeugnisse (f)
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (e) - Schalenfrüchte (h)
Milch und Milcherzeugnisse (g) (einschließlich Laktose)
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (l) - Senf und Senferzeugnisse (m)
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (n) - Krebstiere (b)
Lupine und Lupinenerzeugnisse (p) - Schwefeldioxid und Sulfite (o)
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (r)*

Ganz nach dem Geschmack des Gesetzes!

¹ mit Farbstoff
⁵ geschwefelt
⁹ koffeinhaltig

² mit Konservierungsstoff
⁶ geschwärtzt
¹⁰ chininhaltig

³ mit Antioxidationsmittel
⁷ mit Phosphat
¹¹ gewachst

⁴ mit Geschmacksverstärker
⁸ mit Milcheiweiß
¹³ enthält eine Phenylalaninquelle

Facebook & Co.!

*Wenn es Ihnen bei uns gefällt, werden Sie doch unser Facebook-Fan.
Immer informiert bleiben auf unserer Facebook-Seite!*



*www.facebook.com/Traube.Hanweiler
oder bewerten Sie uns auf Google*



Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen  seit 1902

*Traube Hanweiler GmbH
Familie Windeisen*

*Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler
Tel. 07195 13990-0 Fax -22, www.traube-hanweiler.de
Dienstag & Mittwoch geschlossen*

Inklusivpreise in Euro