

# 117 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

ESSEN 🍷 FEIERN 🍷 SCHLAFEN 🍷 WANDERN

Willkommen in der Traube Hanweiler

*Menüvorschläge für Gesellschaften!*

*Ab August 2019*



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

*Dienstag & Mittwoch geschlossen*

*Inklusivpreise in Euro*

## **Liebe Gäste,**

aus den Ihnen vorliegenden Menüvorschlägen können Sie sich Ihre eigene einheitliche Menüfolge auswählen. Unsere Menüangebote gelten für Feierlichkeiten ab 20 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 Stückle eingeteilt) je € 35,--.

Für Torten wie Schwarzwälder-Kirsch & Käsesahnetorte usw. (16 Stückle 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 1:00 Uhr. Danach ist Musik nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 60,-- pro angefangene Stunde. Räume bis max. 2:00 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. An Wochenenden sind keine Besprechungstermine möglich.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo, Do, Fr. von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr und von 16.30 Uhr bis 22.00 Uhr. Sa. und So. durchgehend. Dienstag & Mittwoch geschlossen. Bei Fragen stehen Ihnen Lisa und Frank Windeisen gerne zur Verfügung.

Inklusivpreise in Euro

## **Aperitif!**

*Hausmarke „Rilling Sekt“ trocken, Sekt-Orange* 0,1l 4,90

*Muskat-Trollinger-Rose-Sekt von der Remstalkellerei* 0,1l 5,30

*Kir Royal Sekt mit Cassis-Likör* 0,1l 5,80

*Peach-Royal Sekt mit Pfirsichlikör* 0,1l 5,80

*Aperol Sprizz Sekt mit Aperollikör<sup>1,10</sup>* 0,2l 5,80

*Hugo Sekt mit Holunderblütensirup* 0,2l 5,80

*Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“  
mit einem Hauch Apfel und Tonic Water<sup>10</sup>* 0,2l 6,80



## **Aperitif ohne Alkohol!**

*Trèjus Prickelnder Traubensaft veredelt mit Verjus* 0,1l 4,80

*PECCO Erfrischend fruchtiger und edel perlender Traubensaft* 0,1l 4,80

*Hugo Holunderblütensirup mit Mineralwasser* 0,2l 4,80



## **Edle Häppchen zum Sektempfang!**

*mit Räucherlachs, Edelsalami, Schwarzwälder Rauchschenken,  
Frischkäse und französischer Rohmilchkäse<sup>2,4,5,7 (A,D,G)</sup>*

*Stück / 3,50*

*Inklusivpreise in Euro*

# **Vorspeisen!**

## **Aus Jörg's Räucherammer!**

**Hausgeraucher Norwegischer Fjordlachs  
mit Sahnemeerrettich dazu Butter und Weißbrot** <sup>(5,A,D,G)</sup>  
11,80

---



**Lachstatar vom hausgerauchten Norwegischen Fjordlachs  
auf Vollkornbrot mit Dill-Senf-Soße und Salatbouquet** <sup>(2,A,C,D,M)</sup>  
12,90

---



**Zart gebratene Kalbfleisch-Scheiben  
in Thunfischsoße mit Salatbouquet  
gegrillten Cocktail-Pesto-Tomaten und Weißbrot** <sup>(2,A,C,D,G,H,L,M)</sup>  
12,90

---

**Hausgemachte Lachsterrine mit Salatbouquet** <sup>(A,C,D,G,H,M)</sup>  
**Rucola-Creme-Fraiche, Ketakaviar und Weißbrot**  
13,80

---



## **Maritimer Vorspeisenteller**

**Räucherlachs, Forellenfilet, Meeresfrüchte-Salat in Strauchtomate  
und gegrillte Riesen-Garnelen mit Dips und Weißbrot** <sup>(2,A,B,C,D,H,G,M,5)</sup>  
14,80

---

**Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten,  
frischen Champignons und spanischen Oliven** <sup>(6,A,M)</sup>  
7,90



# **Suppen!**

## **Schwäbische Festtagssuppe**

**Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen** <sup>(A,C,G,L)</sup>

5,80



-----  
**Flädlesuppe mit frischen Kräutern** <sup>(A,C,G,L)</sup>

5,50

-----  
**Grießklößchensuppe mit frischen Kräutern** <sup>(A,C,G,L)</sup>

5,50

-----  
**Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze** <sup>(2,4,7,A,C,G,L)</sup>

5,50

-----  
**Spargelcremesuppe (nach Saison April-Juni)** <sup>(G)</sup>

5,90



-----  
**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln** <sup>(A,F,G,L)</sup>

5,90

-----  
**Pfifferlingcremesuppe (nach Saison August/September)** <sup>(A,G,L)</sup>

6,90

-----  
**Rehessenz mit Sherry und Rehfleischeinlage**

**Käsegebäck** <sup>(A,C,G,L)</sup>

6,80



-----  
**Karotten-Kokos-Suppe mit gerösteten Kokoschips**

6,50 <sup>[F]</sup>



## **Salate vor den Hauptgerichten!**

**Bunter Salatteller**



**Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing  
und Kartoffelsalat<sup>(M)</sup>**  
5,50

---

**Feldsalat in Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Apfel-Speckwürfeln  
und gerösteten Knoblauch-Weißbrotwürfeln<sup>(7,A,G,M)</sup>**  
7,90

---



**Rucolasalat in Balsamico-Dressing  
mit gerösteten Pinienkernen und Ziegenfrischkäse<sup>(G,H,M)</sup>**  
8,90

---

## **Gemüse zu den Hauptgerichten!**

**Bunte Gemüseplatte nach Saison (ca. 5 Portionen)<sup>(C,G,H)</sup>**  
19,50

---

**Dreierlei Gemüse umlegt auf dem Teller<sup>(C,G,H)</sup>**  
4,50

---

**Bruchsaler Stangenspargel mit Soße Hollandaise  
(nach Saison April-Juni)<sup>(C,G)</sup>**  
6,90



## **Hauptgerichte!**

### **Schwäbischer Festtagsbraten**

*Gemischter Braten vom Kalb und Schwein  
mit Bratensoße und Rahmpilzen  
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Kroketten* <sup>(A,C,G,L)</sup>  
16,90

---

### **Kalbsbraten nach bürgerlicher Art**

*Feiner Kalbsbraten in Rahmsoße* <sup>(A,C,G,L,M)</sup>  
*mit hausgemachten Spätzle und Brezelknödeln*  
17,50

---



### **Gaumenfreude aus Frankreich (Normandie)**

*Schweinefilets á la normandie* <sup>(G,L,M)</sup>  
*in Calvados-Rahmsoße mit glasierten Apfelspalten  
und gerösteten Walnüssen dazu Kartoffelgratin*  
22,80

---

### **Unser beliebter Klassiker**

*Drei kleine Filets vom Rind und Schwein  
mit Bratensoße und Rahmpilzen  
hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Kroketten* <sup>(A,C,G,L)</sup>  
24,80

*Kl. Portion / Zwei Filets*

21,90

---



### **Mediterrane Küche**

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

## **Hauptgerichte!**

### **Kulinarischer Gaumenschmaus**

*Kalbsrückenmedaillon mit Meerrettichkruste  
Walnuss-Tagliatelle und getrüffeltes Lauch-Rahmgemüse*  
26,80 <sup>(5,A,C,G,L)</sup>

---

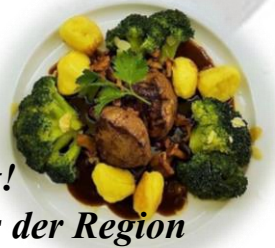
### **Weideland IRLAND: Vom Irischen Charolais-Rind!**

*Rinderfiletsteak vom Grill mit Café de Paris Butter gratiniert  
dazu gebratene Polenta-Schnitten und Bohnenbündchen*  
32,80 <sup>(7,C,D,G,M)</sup>

---

### **Spezialität des Hauses!**

*Vom Wildbret aus heimischem Revier: Württemberg!  
Wir beziehen unser Wild frisch, von uns bekannten Jägern aus der Region*



*Medaillons vom Rehrücken auf Cassis-Glace  
mit Pfifferlingen und Preiselbeeren  
gebratene Butternocken und Brokkoliröschen*  
32,80 <sup>(3,A,C,G,H,L)</sup>

---

### **Bayrisch-Mediterran!**



*Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse gebacken  
an Ofen-Cherrytomaten mit Pinienkernen und Oliven*  
16,90 <sup>(6,A,C,G,H)</sup>

---

### **Medaillons aus Soja & Gemüsefond!**



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



## **Desserts!**

*Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscrème und Sahne*  
6,80 <sup>(1,A,C,G)</sup>

---

*Frische Erdbeeren (nach Saison März-Juni)  
mariniert mit Grand Marnier dazu Vanilleeiscrème und Sahne*  
6,80 <sup>(1,A,C,G)</sup>

---

*Hausgemachtes Panna cotta mit fruchtigem Mangosorbet*  
6,90 <sup>(A,G)</sup>

---

*Quarkmousse mit Cassis-Sorbet und frischen Himbeeren  
(nach Saison)*  
9,80 <sup>(G)</sup>

---

*Eisgugelhupf aus Vanille- und Himbeerparfait  
mit dreierlei Fruchtsoßen und frischen Früchten garniert*  
11,50 <sup>(2,3,A,C,G)</sup>

---

*Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème und Sahne*  
6,80 <sup>(1,A,C,G)</sup>

---

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscrème und Sahne*  
6,80 <sup>(1,A,C,G)</sup>

---

### **Schwäbische Spezialität!**

*Heißer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sahne*  
5,90 <sup>(A,C,G,H)</sup>

---

### **Für den späten Abend!**

*Platte Emmentaler-Käsewürfel und Kabanossi-Hartwurst garniert  
dazu Steinofen-Bauernbrot*  
20,50 <sup>(2,A,G)</sup>

---

### **Käsebüffet ab 20 Portionen!**

*Auswahl an französischem Rohmilchkäse und Schweizer Bergkäse  
angerichtet auf einem Wurzel-Holzbrett mit Weintrauben und Nüssen  
garniert mit Rettich und Radieschen dazu Brotauswahl*  
pro Person / 6,80 <sup>(A,G,H,N)</sup>



# **Das Beste aus unserem Weinkeller!**

## ~ WEIßWEINE ~


- 2017ER „BLANC DE BLANCS“ CUVÉE QBA HALBTROCKEN** **Flasche 0,75 l / 16,80**  
*Frisch, leicht und fruchtbetont mit herrlichen Aromen von Birne, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Schlank und lebendig mit einem zarten, weichen Wesen. Von der WG Clebronn-Güglingen. Restzucker 10,6 g/l Säure 5,4 g/l*
- 2017ER MUSKATELLER „WEINGUT SIEGLOCH“ QBA NASS** **Flasche 0,75 l / 19,50**  
*Feiner Duft nach Pfirsich und Passionsfrucht, spielerisch leicht am Gaumen mit viel Frucht und einem animierenden Süße- / Säurespiel. Vom Weingut Siegloch Winnenden. Restzucker 7,6 g/l Säure 5,1 g/l*
- 2018ER CHARDONNAY „FRANZÖSISCHER ESPRIT“ QBA TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 17,70**  
*Eine erstklassige Spezialität aus dem Remstal. Ausgewogener & weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit exotischen Fruchtaromen am Gaumen. Remstalkellerei. Restzucker 3,2 g/l Säure 5,9 g/l*
- 2018ER CREATION WEISS „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 22,80**  
*Eine mitreißende Creation aus handverlesenen, goldgelben Trauben. Cuvée aus den Rebsorten Muskateller, Kerner & Müller-Thurgau. Vom Weingut Escher Schwaikheim. Restzucker 3,8 g/l Säure 5,7 g/l*
- 2018ER SAUVIGNON BLANC QBA HALBTROCKEN** **Flasche 0,75 l / 23,40**  
*Eleganter Weißwein mit einem kräftigen Bukett von Gras und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich üppig und mit zarter Süße, begleitet von exotischen Fruchtaromen. Remstalkellerei. Restzucker 14,4 g/l Säure 5,9 g/l*

## ~ ROSÉWEINE ~

- 2018ER MUSKATTROLLINGER ROSÉ QBA FRUCHTIG** **Flasche 0,75 l / 20,40**  
*Dieser Wein zeichnet sich aus durch sein intensives Muskatbukett sowie einer Fruchtigkeit, die an Erdbeeren und leichte Anklänge von Rosen und Flieder erinnert. WG Clebronn-Güglingen. Restzucker 26,3 g/l Säure 5,5 g/l*
- 2016ER TROLLINGER ROSÉ „KORBER SOMMERHALDE“ KABINETT** **Flasche 0,75 l / 23,70**  
*Das Bouquet erinnert an feine Erdbeere und leichte Aprikose, welches von schöner blumiger Note umspielt wird. Vom Öko-Weingut Schmalzried Korb. Restzucker 19,5 g/l Säure 4,7 g/l*
- 2018ER CREATION ROSÉ „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 22,80**  
*Eine anschniegsame Creation aus den Rebsorten Lemberger, Spätburgunder, Merlot & Zweigelt. Nach Inspiration von Jungwinzer Christian Escher. WG Escher Schwaikheim. Restzucker 3,5 g/l Säure 5,3 g/l*

## ~ ROTWEINE ~

- 2018ER CREATION ROT „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 23,40**  
*Ein beerig, feinfruchtiges Rotweincuvée mit weicher Gerbstoffstruktur. Reifung im Holzfaß.  
Nach Inspiration von Christian Escher. Weingut Escher Schwaikheim. Restzucker 3,8 g/l Säure 4,7 g/l*
- 2017ER LEMBERGER „GÜGLINGER HEUCHELBERG“ QBA TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 16,80**  
*Reife dunkelrote Früchte wie Pflaumen und Brombeeren, sowie etwas Pfeffer finden sich bei diesem trocken, feinwürzigen Wein in der Nase. Von der WG Clebronn-Güglingen. Restzucker 5,4 g/l Säure 5,0 g/l*
- 2015ER MERLOT \*\*\* „EDITION DREI STERNE“ QBA TROCKEN** **Flasche 0,75 l / 22,50**  
*Der weiche und elegante Merlot erfreut mit wunderbar fruchtigen Noten von Brombeere und Holunder, bei einer zarten Anmutung von Schokolade im Hintergrund. Von der Remstalkellerei. Restzucker 1,6 g/l Säure 5,5 g/l*

 **Qualitätsweine aus Württemberg**  
**für Gesellschaften besonders zu empfehlen!**

**~ RIESLING ~**

**2016ER HANWEILER MAIEN RIESLING QBA HALBTROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Ein feiner, eleganter Riesling mit einer frischen Säure und feiner Restsüße.*

*Vom Weingut Maier Schwaikheim. Restzucker 14,5 g/l Säure 7,3 g/l*

**2016ER GRUNBACHER WARTBÜHL RIESLING QBA TROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Ein trockener Riesling mit frischem, ausdruckstarkem Bukett und elegantem Körper.*

*Von der Remstalkellerei. Restzucker 5,0 g/l Säure 6,7 g/l*

**~ WEIßHERBST & SCHILLER ~**

**2017ER SCHWARZRIESLING WEIßHERBST QBA HALBTROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Feine Beerenaromen finden sich in diesem milden Weißherbst aus Trauben der Rebsorte Schwarzriesling.*

*Seine lachsfarbene Erscheinung entsteht durch kurzen Kontakt der roten Traubenschalen mit dem Saft.*

*Von der WG Clebronn-Güglingen Restzucker 23,0 g/l Säure 5,8 g/l*

**2016ER SCHORNDORFER SCHILLERWEIN QBA TROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Ein trockener, durchaus kräftiger Schiller, der nach hellen Beeren, Blüten und Kräutern duftet.*

*Mit feiner Frucht und dezenter Säure sorgt er für ein unkompliziertes Trinkvergnügen. Von der*

*Remstalkellerei. Restzucker 4,0 g/l Säure 4,9 g/l*

**~ TROLLINGER ~**

**2016ER HANWEILER TROLLINGER QBA HALBTROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Ziegelrot präsentiert sich dieser Trollinger. Der schöne Kirschduft gepaart mit dem typischen Trollinger*

*Aromen der Erdbeere umspielt die Nase. Vom Weingut Maier Schwaikheim. Restzucker 15,1 g/l Säure 4,6 g/l*

**2015ER HANWEILER BERG TROLLINGER QBA TROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Ein fruchtiger, duftiger, bodenständiger Trollinger aus Hanweiler. Vom Weinbau Lorenz Hanweiler.*

*Restzucker 3,6 g/l Säure 4,3 g/l*

**2017ER TROLLINGER MIT LEMBERGER QBA HALBTROCKEN** **Flasche 1,0 l / 19,20**

*Vollmundig mit der Frische des Trollingers und der Kraft und Farbe des Lembergers.*

*Beutelsbacher Wartbühl von der Remstalkellerei. Restzucker 13,9 g/l Säure 4,4 g/l*

**2018ER UNTERTÜRKHEIMER GIPS TROLLINGER QBA TROCKEN** **Flasche 1,0 l / 23,60**

*Ein markanter Trollinger mit dem typischen Gips „Bodagfährtle“. Leichte Anklänge von Bittermandel und*

*rote Beeren sind ebenfalls zu Erwähnen. Vom Weingut Aldinger Fellbach. Restzucker 1,2 g/l Säure 3,8 g/l*

# „Schwäbisches Festtagsmenü“

*Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze*

5,50

---

*Bunter Salatteller*

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

5,50

---

*Schwäbischer Festtagsbraten*

*vom Kalb und Schwein mit Bratensoße und Rahmpilzen  
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Kroketten  
bunte Gemüseplatten nach Saison*

20,80

---

*Heiße Himbeeren mit Himbeergeist  
Vanilleeiscrème und Sahne*

6,80

*als 4-Gänge Menü*

*pro Person € 38,60*

 *Unsere Weinempfehlung zum Schwäbischen Festtagsmenü!*

*2016ER HANWEILER MAIEN RIESLING QBA HALBTROCKEN*

*2016ER HANWEILER TROLLINGER QBA HALBTROCKEN*

*VOM WEINGUT MAIER SCHWAIKHEIM*

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

*Dienstag & Mittwoch geschlossen*

*Inklusivpreise in Euro*

# **“Mediterranes Frühlingsmenü”**

*Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten,  
Champignons, spanischen Oliven und frittiertem Fladenbrot*

7,90

---

*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 marinierten Erdbeeren*

6,90

*als 3-Gänge Menü  
pro Person € 39,60*

 **Unsere Weinempfehlung zum Mediterranen Frühlingsmenü!**

**2015ER MERLOT \*\*\* „EDITION DREI STERNE“ QBA TROCKEN**  
VON DER REMSTALKELLEREI

**2017ER „BLANC DE BLANCS“ CUVÉE QBA HALBTROCKEN**  
VON DEN WEINMACHERN CLEEBRONN-GÜGLINGEN

## **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](http://www.traube-hanweiler.de)  
Dienstag & Mittwoch geschlossen*

*Inklusivpreise in Euro*

## **”Klassik-Menü”**

*Schwäbische Festtagssuppe*  
*Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen und frischen Kräutern*  
5,80

---

*Bunter Salatteller*  
*Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing*  
*und Kartoffelsalat*  
5,50

---

*Zwei kleine Filets vom Rind und Schwein*  
*mit Bratensoße und Rahmpilzen*  
*dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites und*  
*Kartoffelkroketten*  
21,90

---

*Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscrème und Sahne*  
6,80

*als 4-Gänge Menü*  
*pro Person € 40,--*

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

*Dienstag & Mittwoch geschlossen*

*Inklusivpreise in Euro*

# **”Wild & Wald Menü”**

*Pfifferlingscremesuppe*

6,90

---

*Medaillons vom Rehrücken  
auf Cassis-Glace mit Preiselbeeren  
gebratene Butternocken und Brokkoliröschen*

32,80

---

*Hausgemachtes Maronenparfait  
auf heißen Sauerkirschen  
mit Kirschwasser und Sahne*

11,80

*als 3-Gänge Menü  
pro Person € 51,50*

 **Unsere Weinempfehlung zum Wild & Wald Menü!**

**2017ER LEMBERGER „GÜGLINGER HEUCHELBERG“ QBA TROCKEN**  
*VON DER WG CLEEBRONN-GÜGLINGEN*

**2018ER SAUVIGNON BLANC QBA HALBTROCKEN**  
*VON DER 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](http://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*  
5,50

---

*Schwäbischer Festtagsbraten vom Kalb und Schwein*  
*mit Bratensoße und Rahmpilzen*  
*dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites*  
*und Kartoffelkroketten*  
16,90

---

*Hausgemachtes Panna cotta mit frischen Erdbeeren*  
6,90

*als 4-Gänge Menü*  
*pro Person € 34,80*

## **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](http://www.traube-hanweiler.de)*  
*Dienstag & Mittwoch geschlossen*



# „Feinschmecker Menü“

## *Maritimer Vorspeisenteller*

*Räucherlachs, Forellenfilet, Meeresfrüchte-Salat in  
Strauchtomate und gegrillte Riesen-Garnelen mit Weißbrot*

14,80

---

## *Kresseschaumsüppchen*

6,30

---

## *Vom Irischen Charolais-Rind!*

*Rinderfiletsteak vom Grill mit Café de Paris Butter gratiniert  
dazu gebratene Polenta-Schnitten und Bohnenbündchen*

32,80

---

*Quarkmousse mit Cassis-Sorbet und frischen Himbeeren*

9,80

*als 4-Gänge Menü  
pro Person € 63,70*

## *Unsere Weinempfehlung zum Feinschmecker Menü!*

*2018ER CREATION WEISS „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN  
VOM WEINGUT ESCHER SCHWAIKHEIM*

*2015ER DORNFELDER „HANWEILER BERG“ KABINETT  
VOM WEINBAU EHRING HANWEILER*

## **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](http://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!**

<sup>1</sup> mit Farbstoff  
<sup>5</sup> geschwefelt  
<sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff  
<sup>6</sup> geschwärzt  
<sup>10</sup> chininhaltig

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel  
<sup>7</sup> mit Phosphat  
<sup>11</sup> gewachst

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker  
<sup>8</sup> mit Milcheiweiß  
<sup>13</sup> 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](http://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](http://www.traube-hanweiler.de)  
Dienstag & Mittwoch geschlossen*

*Inklusivpreise in Euro*