

118 Jahre Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

ESSEN 🍷 FEIERN 🍷 SCHLAFEN 🍷 WANDERN

Willkommen in der Traube Hanweiler

Menüvorschläge für Gesellschaften!
2020



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

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 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 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 Remstallkellerei 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^{1,10} 0,2l 5,80

Hugo Sekt mit Holunderblütensirup 0,2l 5,80

*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 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^{2,4,5,7 (A,D,G)}*

Stück / 3,50

Inklusivpreise in Euro

Vorspeisen!

Aus Jörg's Räucherammer!

**Hausgeraucher Norwegischer Fjordlachs
mit Sahnemeerrettich dazu Butter und Weißbrot**^(5,A,D,G)
11,80



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



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

Hausgemachte Lachsterrine mit Salatbouquet^(A,C,D,G,H,M)
Rucola-Creme-Fraiche, Ketakaviar und Weißbrot
13,80



Maritimer Vorspeisenteller

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

**Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten,
frischen Champignons und spanischen Oliven**^(6,A,M)
7,90



Suppen!

Schwäbische Festtagssuppe

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen ^(A,C,G,L)

5,80



Flädlesuppe mit frischen Kräutern ^(A,C,G,L)

5,50

Grießklößchensuppe mit frischen Kräutern ^(A,C,G,L)

5,50

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze ^(2,4,7,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

Rehessenz mit Sherry und Rehfleischeinlage

Käsegebäck ^(A,C,G,L)

6,80

Karotten-Kokos-Suppe mit gerösteten Kokoschips

6,50 ^[F]



Salate vor den Hauptgerichten!

Bunter Salatteller



**Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing
und Kartoffelsalat^(M)**
5,50

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



**Rucolasalat in Balsamico-Dressing
mit gerösteten Pinienkernen und Ziegenfrischkäse^(G,H,M)**
8,90

Gemüse zu den Hauptgerichten!

Bunte Gemüseplatte nach Saison (ca. 5 Portionen)^(C,G,H)
19,50

Dreierlei Gemüse umlegt auf dem Teller^(C,G,H)
4,50

**Bruchsaler Stangenspargel mit Soße Hollandaise
(nach Saison April-Juni)^(C,G)**
6,90



Hauptgerichte!

Schwäbischer Festtagsbraten

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

Kalbsbraten nach bürgerlicher Art

Feiner Kalbsbraten in Rahmsoße ^(A,C,G,L,M)
mit hausgemachten Spätzle und Brezelknödeln
17,50



Gaumenfreude aus Frankreich (Normandie)

Schweinefilets á la normandie ^(G,L,M)
*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* ^(A,C,G,L)
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 ^(2,G,H,L)

Hauptgerichte!

Kulinarischer Gaumenschmaus

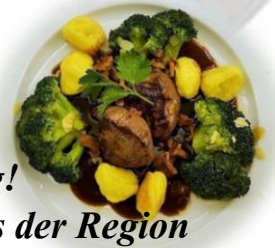
*Kalbsrückenmedaillon mit Meerrettichkruste
Walnuss-Tagliatelle und getrüffeltes Lauch-Rahmgemüse*
26,80 ^(5,A,C,G,L)

Weideland IRLAND: Vom Irischen Charolais-Rind!

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

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 ^(3,A,C,G,H,L)

Bayrisch-Mediterran!



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

Medaillons aus Soja & Gemüsefond!



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

Desserts!

Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme und Sahne
6,80 ^(1,A,C,G)

*Frische Erdbeeren (nach Saison März-Juni)
mariniert mit Grand Marnier dazu Vanilleeiscreme und Sahne*
6,80 ^(1,A,C,G)

Hausgemachtes Panna cotta mit fruchtigem Mangosorbet
6,90 ^(A,G)

*Quarkmousse mit Cassis-Sorbet und frischen Himbeeren
(nach Saison)*
9,80 ^(G)

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

Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne
6,80 ^(1,A,C,G)

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme und Sahne
6,80 ^(1,A,C,G)

Schwäbische Spezialität!

Heißer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sahne
5,90 ^(A,C,G,H)

Für den späten Abend!

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

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 ^(A,G,H,N)



Das Beste aus unserem Weinkeller!

~ WEIßWEINE ~

2018 GRAUER BURGUNDER „EDITION S“ -SELEKTION- TROCKEN **Flasche 0,75 l / 29,90**

Ein Burgunder mit Noten von frischen Kräutern und leichter Würze, am Gaumen viel Schmelz und beeindruckender Nachhall. **Fellbacher Weingärtner**. Restzucker 6,1 g/l Säure 5,2 g/l

2018 MUSKATELLER „WEINGUT SIEGLOCH“ NASS **Flasche 0,75 l / 22,50**

Feiner Duft nach Pfirsich und Passionsfrucht, spielerisch am Gaumen mit viel Frucht und einem animierenden Süße-/Säurespiel. **Weingut Siegloch Winnenden**. Restzucker 7,6 g/l Säure 5,1 g/l

2018 CHARDONNAY „FRANZÖSISCHER ESPRIT“ TROCKEN **Flasche 0,75 l / 19,50**

Eine erstklassige Spezialität aus dem Remstal. Jugendlich-frischer Chardonnay mit exotischen Fruchtaromen. **Von der Remstalkellerei**. Restzucker 3,2 g/l Säure 5,9 g/l

2018 CREATION WEISS „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN **Flasche 0,75 l / 23,70**

Frisch, Fruchtig und Eigenständig. Eine Cuvée aus den Rebsorten Muskateller, Kerner & Müller-Thurgau. **Vom Weingut Escher Schwaikheim**. Restzucker 3,8 g/l Säure 5,7 g/l

2019 SAUVIGNON BLANC 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. **Remstalkellerei**. Restzucker 14,4 g/l Säure 5,9 g/l

~ ROSÉWEINE ~

2019 MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ „EDITION“ FRUCHTIG **Flasche 0,75 l / 22,80**

Dieser Wein zeichnet sich aus durch sein intensives Muskatbukett sowie einer Fruchtigkeit, die an Erdbeeren und leichte Anklänge von Rosen und Flieder erinnert. **WG Cleeborn-Güglingen**. Restzucker 26,3 g/l Säure 5,5 g/l

2018 TROLLINGER ROSÉ „KORBER SOMMERHALDE“ KABINETT **Flasche 0,75 l / 26,90**

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

2018 CREATION ROSÉ „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN **Flasche 0,75 l / 23,70**

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 ~

2018 CREATION ROT „C. ESCHER“ - CUVÉE – TROCKEN **Flasche 0,75 l / 25,50**

Eine beerig, feinfruchtige Cuvée aus den Rebsorten Lemberger, Dornfelder & Merlot. 8 Monate im Holzfaß gereift. **Weingut Escher Schwaikheim**. Restzucker 3,5 g/l Säure 4,9 g/l

2017 FELLBACHER LEMBERGER „EDITION C“ TROCKEN **Flasche 0,75 l / 20,40**


Dunkelrote Früchte wie Pflaumen und Brombeeren, sowie etwas Pfeffer finden sich bei diesem trockenen, feinwürzigen Wein. **Fellbacher Weingärtner**. Restzucker 4,5 g/l Säure 5,0 g/l

2017 MERLOT „EDITION S“ - SELEKTION - TROCKEN **Flasche 0,75 l / 25,50**

Der elegante Merlot mit wunderbar fruchtigen Noten von Brombeere und Holunder, bei angenehm weichen Tanninen. **Fellbacher Weingärtner**. Restzucker 3,9 g/l Säure 5,2 g/l

~Deutsche Qualitätsweine~

Inklusivpreise in Euro

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

~ RIESLING ~

2018 WINNENDER RIESLING „M. MAIER“ HALBTROCKEN **Flasche 1,0 l / 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

2018 GRUNBACHER WARTBÜHL RIESLING TROCKEN **Flasche 1,0 l / 20,--**

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

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

2019 REBHUHN RIESLING TROCKEN „LEBENDIGER WEINBERG“ **Flasche 0,75 l / 23,70**

Fruchtbetonter Riesling mit Aromen von Clementine, Weinbergpfirsich und Aprikose.

Am Gaumen anregende Säure. Mineralischer Nachhall. Weingut Aldinger. Restzucker 6,0 g/l Säure 7,1 g/l

~ WEIßHERBST & SCHILLER ~

2018 SCHWARZRIESLING ROSÉ FRUCHTIG „MICHAELSBERG“ **Flasche 1,0 l / 22,--**

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 20,8 g/l Säure 5,7 g/l

2019 SAGENHAFT ROSÉ CUVÉE TROCKEN **Flasche 0,75 l / 22,80**

Die neueste Schöpfung aus Kellermeister Reicherts Reich! Bezauberndes Bouquet nach

frischen Blüten gepaart mit feiner Himbeer-Aromatik. Wunderbar saftig, einfach „sagenhaft“.

WG Clebronn-Güglingen. Restzucker 6,3 g/l Säure 5,6 g/l

~ TROLLINGER ~

2018 TROLLINGER „C. ESCHER“ GUTSWEIN HALBTROCKEN **Flasche 1,0 l / 22,--**

Ein schöner Kirschduft gepaart mit den typischen Trollinger Aromen der Erdbeere

umspielt die Nase. Vom Weingut Escher Schwaikheim. Restzucker 15,1 g/l Säure 4,6 g/l

2017 TROLLINGER MIT LEMBERGER HALBTROCKEN **Flasche 1,0 l / 22,--**

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

2019 UNTERTÜRKHEIMER GIPS TROLLINGER TROCKEN „VDP GUTSWEIN“ **Flasche 1,0 l / 26,--**

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

~Deutsche Qualitätsweine~

Inklusivpreise in Euro

„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 Krokette
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!*

2018 WINNENDER RIESLING „M. MAIER“ HALBTROCKEN

2018 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”

*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!**

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

2019 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

”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

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!**

2017 FELLBACHER LEMBERGER „EDITION C“ TROCKEN

FELLBACHER WEINGÄRTNER

2018 GRAUER BURGUNDER „EDITION S“ 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

 **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
Dienstag & Mittwoch geschlossen

Inklusivpreise in Euro

„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!

2018 CREATION WEISS „C. ESCHER“ CUVÉE TROCKEN

WEINGUT ESCHER SCHWAIKHEIM

2015 DORNFELDER HANWEILER BERG KABINETT

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

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