

Traube Hanweiler

Ausflugsziel verwöhnter Gaumen 🍷 seit 1902

ESSEN 🍷 FEIERN 🍷 SCHLAFEN 🍷 WANDERN

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

*Liebe Gäste,
herzlich Willkommen in der Traube Hanweiler!*

*Als Ausflugsziel verwöhnter Gaumen wollen wir ein Ort sein
wo sich Land und Leute mit Küche und Service vereinen.*

*Unser Konzept ist eine traditionelle Küche mit Zeitgeist und vielen
hausgemachten Speisen. Hierbei kombinieren wir unsere Rezepte und
regionale Produkte mit zeitgemäßen Spezialitäten und Zubereitungsarten.*

*Ein großer Vorteil für uns und unsere saisonale Küche, sind die vielen
ausgewählten Lieferanten aus der Region. Das Wild beziehen wir
glücklicherweise oft vom Jäger aus dem Wald gegenüber der Traube.
Unser verwendetes Mehl kommt von der Seemühle Unterweissach,
frische Eier aus dem Heidenhof, Obst und Gemüse saisonal
aus der Region Kleinheppach von der Gärtnerei Bauer.*

*Der Landes-Jagd-Verband Baden-Württemberg e.V.
verleiht uns seit 2009 die Auszeichnung:*



„WILD AUS DER REGION!“



LandesJagdVerband
Baden-Württemberg e.V.

Unsere Küchenzeiten:

*Mittags 11.30 – 14.00 Uhr, Nachmittags Vesperkarte (nur Sa + So)
Abends 17.00 – 21.00 Uhr, sonn- und feiertags bis 20.30 Uhr*

*Familie Windeisen und das Traube-Team
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*


*Bei allen Speisen müssen wir lt. Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV
die so genannten 14 Allergene für Sie dokumentieren, eine detaillierte
Aufstellung finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

Inklusivpreise in Euro

Aperitif!

<i>Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“ mit einem Hauch Apfel und Tonic Water¹⁰</i>			0,2 l	6,80
<i>Rilling-Sekt „Hausmarke“ trocken oder Sekt-Orange</i>			0,1 l	4,90
<i>Muskattrollinger Rosé Sekt von der Remstalkellerei</i>			0,1 l	5,30
<i>Kir Royal ~ Sekt mit Johannisbeerlikör</i>			0,1 l	5,80
<i>Aperol Sprizz ~ Sekt mit Aperollikör^{1,3}</i>			0,2 l	5,80
<i>Hugo ~ Sekt mit Holunderblütensirup</i>			0,2 l	5,80
<i>Martini ~ Rosso oder Bianco^{1,4}</i>			5 cl	3,90
<i>Sandeman Sherry ~ medium-dry</i>			5 cl	4,50
<i>Crodino Tonic ~ Aperitivo alkoholfrei^{1,10}</i>			0,2 l	5,80

Vorspeisen!

<i>Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten, Champignons, Oliven und frittiertem Fladenbrot^[6,a,m]</i>		7,90

<i>6 Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten im Pfännle serviert mit Steinofenbaguette^[a,g,r]</i>		7,90


<i>In Buchenholz hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs mit Meerrettich-Sahne und Butter dazu Steinofenbaguette^[a,d,g,5]</i>		11,80

<i>In Buchenholz hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Kräuter-Creme-Fraiche und Salatgarnitur^[d,g,m]</i>		13,80

Suppen!

<i>Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry verfeinert und Rehfilet-Würfelchen, Käsegebäck^[a,c,g,l]</i>		6,80

<i>Flädlesuppe mit frischen Kräutern^[a,c,g,l]</i>		5,50

<i>Karotten-Kokos-Suppe mit gerösteten Kokoschips^[ff]</i>		6,50

Salate & Gemüse 🍇 zu den Hauptgerichten!

„Bunter Beilagensalat“ Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat ^[l,m]  5,50

„Großer Salatteller“ Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat ^[l,m]  6,80

Portion „Buntes Marktgemüse“ Gemüse-Sorten nach Saison
mit zerlassener Butter und Soße Hollandaise ^[c,g,h,l] 6,80

Frisch & Knackig 🍇 Große Salatplatten!

„SALATPLATTE KALBFLEISCH“ Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat dazu geröstete Pinienkerne,
gebratene Kalbfleischstreifen und Steinofenbaguette ^[a,h,l,m] 15,80

„SALATPLATTE RÄUCHERLACHS“ Saisonale Blattsalate & Rohkostsalate
mit Essig-Öl-Dressing und Kartoffelsalat dazu hausgeräucherter
norwegischer Fjordlachs und Steinofenbaguette ^[a,d,l,m] 14,90

Traube Hanweiler 🍇 Generationen-Menü!

— ANNO 1902 —

Hausgemachtes Maultäschle auf schwäbischem Kartoffelsalat
mit kross gebratenem Speck ^[2,3,4,7,a,c,g,l]
5,80

— ANNO 1950 —

Kleine Markklößchensuppe mit frischen Kräutern ^[a,c,l]
3,90

— ANNO 1983 —

Zwei Schweinelendchen in Pilzrahmsoße ^[a,c,g,h,l,m]
mit dreierlei Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle
18,90

— ANNO 2019 —

Fruchtiges Mangosorbet auf hausgemachtem Panna cotta ^[g]
6,90

als 4 Gänge-Menü
34,80

Inklusivpreise in Euro

Unsere Traube Klassiker!

€/kl. Portion

Simmentaler Rind aus Kempten „Bos Taurus“

DANK DER KRÄUTER & GRÄSER IST DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG IM GESCHMACK!

**Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Roastbeef
mit Röstzwiebeln und Bratensaft dazu gewürfelte Bratkartoffeln ^[l]** 22,90

BESTE QUALITÄT AUS DER REGION ~ HANDGESCHNITTEN AUS DEM MITTELSTÜCK!

**Saftig gegrilltes 250g Rumpsteak vom Simmentaler Roastbeef
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Pommes frites ^[g]** 25,80

Weideland IRLAND: Vom Irischen Charolais-Rind!

NATÜRLICHE, ARTGERECHTE AUZFUCHT, WEIDEHALTUNG & GRASFÜTTERUNG

**200g Rinderfiletsteak vom Grill mit Café de Paris Butter gratiniert
gebratenen Polenta-Schnitten und Bohnen-Speckbündchen ^[7,c,d,g,m]** 32,80

Kalbfleisch mit seinem typisch zarten Geschmack!

GOLDBRAUN, SAFTIG UND HAUCHDÜNN ~ KROSS IN DER PFANNE GEBACKEN!

**Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken ^[a,c]
in der Pfanne knusprig gebacken mit Pommes frites** 18,90 / 15,50

UNSER BELIEBTES RAHMSCHNITZEL ~ LEICHT IN MEHL GEWENDET!

**Natur gebratenes Kalbsschnitzel aus der Kalbshüfte mit Rahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle oder Kartoffelkroketten ^[a,c,g,l,m]** 17,90 / 14,80

„ZÜRI-GSCHNÄTZLETS“ ~ DER SCHWEIZER KLASSIKER MIT EINEM KLECKS SAHNE!

**„Züricher Geschnetzeltes“ Feine Kalbfleischstreifen in Rahmsoße
mit Frühlingszwiebeln und Rahmpilzen dazu Kartoffel-Rösti ^[a,g,l,m]** 19,80 / 15,90

Schweinefleisch aus Baden-Württemberg & Bayern!

QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH AUS MAINFRANKEN-HOHENLOHE!

**Paniertes „Pfannen-Schnitzel“ aus dem Schweinerücken
mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle ^[a,c,g,m]** 14,80 / 11,90

QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH AUS MAINFRANKEN-HOHENLOHE!

**„Cordon-bleu“ aus dem Schweinerücken gefüllt mit Schinken ^[2,3,4,7]
und Allgäuer Emmentaler dazu einen großen Salatteller ^[a,c,g,m]** 18,90

Glücklich ohne Fleisch!

€/kl. Portion

BAYRISCH-MEDITERRAN – HERZHAFT & RAFFINIERT AUFEINANDER ABGESTIMMT!

**Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse gebacken
an Ofen-Cherrytomaten mit Pinienkernen und Oliven**^[6,a,c,g,h]



16,90

MIT FEINER KÄSEKRUSTE NACH TRAUBE HANWEILER ART!

**In der Pfanne „Geröstete Käsespätzle“ mit Zwiebeln
und Allgäuer Emmentaler dazu bunter Salat**^[a,c,g,l,m]



13,50 / 9,80

GEDÄMPFTES GEMÜSE MIT BUTTER & SOÙE HOLLANDAISE VERFEINERT!

**„Marktfrischer Gemüseteller“ Saisonales Gemüse
mit Waldpilzen und Basmati-Reis**^[c,g,h,l]



14,80

HAUSGEMACHT NACH EIGENEM REZEPT AUS WEIZENEIWEIß & GEMÜSE

**Veganer Zwiebelrostbraten mit gebratenen Zwiebeln
und brauner SoÙe dazu Röstkartoffeln**^[a,l]



17,80

IN GERÄUCHERTER PAPRIKA MARINIERTE MEDAILLONS AUS SOJAMEHL & GEMÜSEFOND

**Soja-Medaillons vom Grill in geräucherter Paprikamarinade
gebratene Zucchini-scheiben und rotem Reis aus Piemont**^[a,f,l]



18,50

Fang den Fisch im Fisch ist Vielfalt!

KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN – SCHMECKT BESONDERS LECKER!

**Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Fenchelgemüse
mit roter PaprikasoÙe und Basmati-Reis**^[a,d,g]

19,80

KRÄFTIG, AROMATISCH, WOHLSCHECKEND – MIT DEM TYPISCHEN GRILLAROMA!

**Lachsfilet im Barrique-Mantel (Rotweinholz) gegrillt
mit Riesengarnelen und mediterranem Grillgemüse
dazu einen Auberginen-Sesam-Dip „Baba Ghanoush“**^[b,d,g,n]

25,80

Beilagen & Extra's!

Portion Spätzle^[a,c,g] - **Pommes frites** - **Kroketten**^[a,c] - **Basmati-Reis**

Röstkartoffeln - **gewürfelte Bratkartoffeln** - **Kartoffel-Rösti**

Portion / 3,80

Inklusivpreise in Euro

Kindergerrichte!

<i>Kleine Flädlesuppe mit frischen Kräutern</i> ^[a,c,g,l]	3,90

<i>Knusprige Fischstäbchen mit Pellkartoffeln und Karottengemüse</i> ^[a,c,d,gl]	9,80

<u>QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH AUS MAINFRANKEN-HOHENLOHE</u>	
<i>„Kinder-Schnitzel“ Kleines Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur dazu Pommes frites oder Spätzle</i> ^[a,c,g,l,m]	11,80

<i>Grillspieß mit Soja-Medaillons und Gemüse (Paprika & Zucchini) dazu braune Soße und Pommes frites</i> ^[a,f,l]	10,90

<i>Spätzle mit Bratensoße</i> ^[a,c,g,l] <i>oder Pommes frites mit Ketchup</i> ^[l]	5,80




Vesper - Schwäbische Brotzeit!

ab 16.30 Uhr / Wochenende ab 15.00 Uhr

<i>„Schweizer Wurstsalat“ Schinkenwurststreifen mit Emmentaler-Käse in Essig-Öl-Zwiebeln angemacht dazu Bauernbrot</i> ^[2,4,7,a,g,m]	8,90

<i>„Schwäbischer Wurstsalat“ Schinkenwurststreifen mit Schwarzwurst in Essig-Öl-Zwiebeln angemacht dazu Bauernbrot</i> ^[2,4,7,a,m]	8,90

 Aus Jörg`s Räucherammer!	
<i>„LACHSBROT“ hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs auf Steinofen-Bauernbrot belegt mit Zwiebelringen und Kapern</i> ^[a,d,g]	12,50

<i>„KÄSEBROT“ Allgäuer Emmentaler mit Zwiebelringen und Paprika auf traditionellem Steinofen-Bauernbrot</i> ^[a,gl]	7,90

<i>Feine Bratwurst vom Grill mit Bratensoße und buntem Salat</i> ^[7,l,m,gl]	9,80

<i>Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratensaft dazu Steinofen-Bauernbrot</i> ^[a,l]	20,80

Ganz nach dem Geschmack des Gesetzes!

Folgende Zusatzstoffe sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

- ¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ mit Phosphat ⁸ mit Milcheiweiß
⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig ¹¹ gewachst ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Nahrungsmittel sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

- | | |
|-------------------------------|--|
| a) Glutenhaltiges Getreide | g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| b) Krebstiere/-Erzeugnisse | h) Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse |
| c) Eier und Eiererzeugnisse | l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| d) Fisch und Fischerzeugnisse | m) Senf und Senferzeugnisse |
| e) Erdnüsse/-Erzeugnisse | n) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| f) Soja und Sojaerzeugnisse | p) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| | r) Weichtiere/-Erzeugnisse |

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



Take away a la Traube!

Alle Speisen in unserer Karte können Sie auch gerne zum Mitnehmen bestellen und Zuhause genießen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

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