GENUSS MENÜ
Oktober 2026

traubeamsee

Aktuell bieten wir Ihnen acht verschiedene GENUSS MENÜS die täglich wechseln. Unser Menü-Kalender zeigt Ihnen, welches GENUSS MENÜ an welchem Tag angeboten wird. Welche Gerichte im Rahmen der einzelnen Menüs angeboten werden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Oktober 2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1 MENÜ 4	2 MENÜ 5	3 MENÜ 6	4 MENÜ 7
5 MENÜ 8	6 MENÜ 1	7 MENÜ 2	8 MENÜ 3	9 MENÜ 4	10 MENÜ 5	11 MENÜ 6
12 MENÜ 7	13 MENÜ 8	14 MENÜ 1	15 MENÜ 2	16 MENÜ 3	17 MENÜ 4	18 MENÜ 5
19 MENÜ 6	20 MENÜ 7	21 MENÜ 8	22 MENÜ 1	23 MENÜ 2	24 MENÜ 3	25 MENÜ 4
26 MENÜ 5	27 MENÜ 6	28 MENÜ 7	29 MENÜ 8	30 MENÜ 1	31 MENÜ 2	

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 1

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEBRATENE GÄNSELEBER
Zwetschge | Haselnuss | Brioche
€ 23

GETRÜFFELTE KÄSEPRALINE
Zupfsalat | eingelegtes Gemüse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

LACHS IN SCHMORGURKE
Forellenkaviar | Kresseöl
€ 22

ZITRONENGRAS KOKOS SUPPE
Limettenöl
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GESCHMORTE KALBSBACKE
Baumkuchen | Karotte
Blumenkohl | Pilze
€ 37

WOLFSBARSCHFILET
Perlgraupenrisotto | Romanesco
Krustentierschaum
€ 35

TOMATEN RUCCOLA RAVIOLI
Zucchini | Parmesanschaum
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

HASELNUSS MOUSSE
Apfelragout | Krokant
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Kracher, Burgenland, Auslese Edelsüß

0,1l | € 10 | 0,2l | € 20,-

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Pico Maccario, Barbera d‘ Asti

0,1l | € 8,- | 0,2l | € 15,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 2

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

ROASTBEEF SCHEIBEN
Dijon Senf | Früchtebrot | Wildkräutersalat
€ 21

HERBSTLICHER BROTSALAT
Paprika | Feta | Olive | Walnuss
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBACKENE HÜHNERTEIGTASCHE
Weiße Bohnen
€ 21

BLUMENKOHL SCHAUMSUPPE
Haselnussöl
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA REHRÜCKEN
Serviettenknödel | Kürbis
Preiselbeerjus
€ 42

DORADEN FILET
Miesmuschel | Spinat Royal
Chicoree
€ 35

ZWEIERLEI KNÖDEL
Rote Beete | Spinat
Allgäuer Bergkäse
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

GEBACKENE ZWETSCHGENNOCKEN
Vanilleschaum | Zimteis
€ 15

KÄSEVARIATION
Tagesempfehlung
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Wendelin, Burgenland, Chardonnay

0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,00

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Gemei, Venetien, trocken

0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 3

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
Feigenchutney | Feldsalat
€ 22

ROTE BEETE CARPACCIO
Walnussvinaigrette | Burrata
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

KALBSLEBER GEBRATEN
Apfel | Zwiebel | Kartoffel
€ 22

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Käsestange
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

BLACK ANGUS FLANK STEAK
Kartoffelgratin | Bohnen
Sauce Bernaise
€ 38

SEETEUFEL MEDAILLON
Speck Croutons
Champagnerkraut
Kartoffelschaum
€ 35

KARTOFFELGNOCCHI
Kürbisragout | Zucchini
Gesalzene Zitrone
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

KAFFEE DESSERT
Mascarpone | Baileys
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Lorenz Keller, Scheurebe, feinherb

0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Unger, Burgenland „Unter den Linden“, trocken

0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,00

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 4

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

KRUSTENTIERFRIKADELLE
Chili Mayo | Staudensellerie
€ 21

VARIATION VOM BODENSEEKÜRBIS
Kernöl | Zupfsalate
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

OCHSENSCHWANZ RAGOUT
Petersilienwurzel
€ 22

TOPINAMBUR SCHAUMSUPPE
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN
Rote Beete | Rosenkohl
Buchenpilze
€ 39

GEDÄMPFTE FJORD FORELLE
Beluga Linsen | Wurzelgemüse
Meerrettich
€ 35

STEINPILZ TORTELLINI
Lauchragout | Walnuss
Gorgonzola
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

GEBACKENE APFEL-ZIGARRE
Calvados Kompott | weißes Schokoladeneis
€ 15

KÄSEVARIATION
Tagesempfehlung
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Winzerverein Hagnau, Müller-Thurgau, trocken

0,1 | € 4,00 | 0,2l | €7,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Vollmayer, Hohentwiel, Cabernet Cuvee, trocken

0,1l | € 6,00 | 0,2l | € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 5

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

TATAR VOM WEIDEOCHSE
Tramezzini | Eigelbgel | Creme Fraiche
€ 22

ZIEGENKÄSETARTELETTES
Karamel | Balsamico Feige | Radiccio
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

CALAMARI IN TEMPURA
Kopfsalat | Limettenaioli
€ 22

KAROTTEN-INGWER SCHAUMSUPPE
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSFILET
Kräuter Meerrettichkruste
Schwarzwurzel | Kartoffeltaler
€ 39

RIESENGARNELEN
Sepia Tagliolini | Edamame Bohne | Krustentierschaum
€ 35

WALDPILZSTRUDEL
Petersilienwurzel | Brokkoli
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

TONKABOHNEN MOUSSE
eingelegte Birne | Schokolade
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Sante Rose, Federspiel, Wachau

0,1l | € 6,00 | 0,2l | € 11,50

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Tempranillo, Bodega Dehesa, Spanien

0,1l | € 6,00 | 0,2l | € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 6

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

HAUSGEMACHTE WILDPASTETE
Schwarze Nuss | Preiselbeere | Feldsalat
€ 21

PARMESAN TOMATEN PANNA COTTA
Basilikum | Wildkräuter
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN
Zuckerschoten | Feige
€ 23

STEINPILZESSENZ
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA ENTENBRUST
Kartoffel-Maronen-Roulade
Brokkoli | Rotkrautschaum
€ 38

HEILBUTT FILET
VOM GRILL
Wirsinggemüse | Kartoffelnudel
€ 35

GESCHMORTE
SCHICHTKARTOFFEL
Mariniertes Wurzelgemüse
Sauce Choron
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

QUITTEN-TARTE
Honig | Sauerrahmeis
€ 15

KÄSEVARIATION
Tagesempfehlung
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Clauß, Nack, Sauvignon Blanc, trocken

0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,00

ROSEWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Vollmeyer, Hohentwiel, Höhenrausch Rose trocken

0,1l | € 5,00 | 0,2l | € 9,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 7

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

„LABEL ROUGE“ LACHS GEBEIZT
Staudensellerie | Kichererbse
€ 22

FEIGEN-BRUSCHETTA
Sellerie | Zupfsalate
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBRÄUNTES KALBSBRIES
Röstzwiebelpüree | eingelegte Pilze
€ 22

PARMESANSCHAUMSUPPE
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA SCHEIBEN VOM RINDER-ENTRECOTE
Lauch | Süßkartoffel
€ 38

SAIBLING FILET
Fregola Sarda Pasta
wilder Blumenkohl
Tomaten Beurre Blanc
€ 35

GEBACKENE RISOTTO-BÄLLCHEN
Paprika Ragout
Kräuterschaum
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

PASSIONSFRUCHT CREME
Joghurt-Espuma | Cantuccini Brösel
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Meersburg, Grauburgunder

0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,00

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Barbera d’Asti, Piemont, trocken

0,1l | € 7,00 | 0,2l | € 13,00

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST…

GENUSS MENÜ 8

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

SCHEIBEN VOM RINDER-PASTRAMI
Pfifferlingsalat | Radieschen | Shiso-Kresse
€ 21

KNUSPRIGE FALAFEL
Erbse | Minz-Joghurt
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTER PULPO
Risoni | Curry-Schaum
€ 22

KÜRBISSCHAUMSUPPE
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

MAIS-POULARDENBRUST
Prosciutto Mantel | Buchweizen
Topinambur
€ 35

KABELJAU FILET
Kartoffelmousseline | Ratatouille
€ 36

TAGLIATELLE
Spinat | Feta | Walnuss
€ 23

DESSERT ZUR WAHL

BAUMKUCHEN
Nougat | Sanddorn
€ 15

KÄSEVARIATION
Tagesempfehlung
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Sancerre AC, Domaine Bailly Reverdy, Loire

0,375 l Flasche | € 30,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Merlot Les Jamelles, Languedoc-Roussillon

0,1l | € 4,50 | 0,2l | € 8,00