

Hektik, Hast, Stress! "Ich muss noch....", Schaffe ich das?

Unsere Welt, in der es so viel Neues gibt, hat ein Eigentempo entwickelt und nicht jeder kommt vergnügt wie auf einer Achterbahnfahrt mit diesem Tempo mit. Wenn Ihnen der Stress und die Geschwindigkeit Ihres Alltags zu schaffen macht tun Sie folgendes

Entschleunigen Sie!



Dies ist unser Credo an Sie und für uns an das Jahr 2021
Gerne möchten wir Ihnen wieder in diesem hoffentlich so spannenden Jahr ein paar gemütliche und geschmackvolle Augenblicke in unserem Hause bieten.
Lassen Sie uns gemeinsam etwas dafür tun
Auch zum Schutze unseres tollen und langjährigen Teams.

Dies trägt sicherlich dazu bei, dass die genussvolle Zeit wieder ein größerer Aspekt in unserem Leben spielt.

Herzlichst Familie Nölke-Damms / Familie Felix
und das gesamte Traube Team

Sehr geehrte Gäste
wir bitten Sie um Berücksichtigung, dass pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt wird!

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller Colours of mixed salad	1,3,5,6,7,9,10,I,M,B	Euro 8,00
Reichenauer Feldsalat an Balsamico und Speckcroutons Salad with bacon croutons	5,J,B	Euro 9,00
"Bastis Vorspeisenteller" Rindercarpaccio / Gamba / Kürbiscrème / Seranoschinken Feldsalat mixed starter plate with beefcarpaccio / prawns pumpkinsoup and ham	1,3,5,6,7,9,10,I,M,B	Euro 22,00
Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Herbstlicher Trüffel Carpaccio of beef	1,8,B,H	Euro 17,00
Allgäuer Rehrücken-Carpaccio Tessiner Orangensenf (Aufrichts Balsamico) Feldsalat / Rosmarin-Öl Carpaccio of deer	1,3,7,8,B	Euro 22,00

Salatvariation

Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B

Euro 24,00

- mit Bio Rumpsteakstreifen und Theriyakisauce
- mit gebratenen Gamba

Suppen / SOUPS

VEGANE Rote Thai-Curry Gemüsecremesuppe 16,9,11

Euro 8,00

dazu alternativ mit gebratenem Gamba

Euro 12,00

Red thai curry vegetable cream soup

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Soja- Rumpsteakwürfel 1,3,9

Euro 12,50

pumpkin soup with jacobs shell

Wildconsomme mit Steinpilzravioli 1,3,9

Euro 9,50

dear soup with ravioli

Steinpilzcremesuppe 1,7,9

Euro 9,80

mushroom soup

Pfifferlingscremesuppe 1,9,7,

Euro 9,00

Oxtail soup

Vegetarisch / VEGAN

Trüffel-Gnocchi / Blattspinat
Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9 Euro 17,50
truffle gnocchi with spinach and goat cheese

Hausgemachte Steinpilz Ravioli / Salbeibutter / Gemüse 1,3,7 Euro 26,00
Blattspinat / frischer Trüffel / Ruccola / Parmesan
homemade Ravioli with butter and vegetable

VEGAN - In Olivenöl gebratenes Sauerteigbrot 1,8,6 Euro 22,00
Waldpilze, Feldsalat, Walnussvinaigrette, Misopaste
fried sourdough bread, Mushrooms, miso paste

VEGANER Burger -
Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B Euro 24,00
vegan burger with tomatoe, avocado

Fischgerichte / fish dishes

Eglifilet / Orangenbutter / Gemüse / Butterkartoffeln 4,5,8,7 Euro 28,00
Eglifilet with orange butter, vegetables, potatoes

Zanderfilet in der Pankokruste
roter Bio-Quinoa / Gemüse / Trüffelmayonaise 1,3,9,4 Euro 24,00
Limonenjus / Gemüse
pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus

Bodensee Felchenfilet vom Grill "Müllerin Art" 4,5,8,7 Euro 24,00
Blattspinat / Butterkartoffeln
Felchenfilet with spinach and potatoes

Gegrillte Gambas 1,2,4,8,9,B Euro 26,00
Bio-Quinoa-Reis / Wokgemüse - süß/sauer
prawns with rice and vegetable

Fleischgerichte / meat dishes

Heimisches Dry Aged Rib Eye / Sty frites	7,9,10	Euro 32,00
Rumpsteak vom Allgäuer Bio Weiderind / Sty frites Argentina Rumpsteak	7,9,10	Euro 30,00
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb / Sty frites Wiener Schnitzel	1,3,7,	Euro 26,00
Allgäuer Kalbsfilet Parmesan-Fettuccini / herbstliches Gemüse / herbstliche Pilze Veal fillet with parmesan fettuccini	1,3,7,9	Euro 35,00
Schwäbischer Rostbraten / Käsespätzle / Röstzwiebeln swabian roast beef with cheese dumplings and onions	1,3,7,8,9,	Euro 27,00
Geschmortes Kalbsbäckle in kräftiger Rotweinsauce Serviettenknödel, Gemüse, herbstliche Pilze Veal stew with dumplings and vegetables, mushrooms	1,3,9,B	Euro 27,00
Rehfilet an Barolojus, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Pilze Venison fillet / Brussels sprouts / Red cabbage / spaetzle / mushrooms	1,3,9,B	Euro 45,00
Hirsch Edel - Goulasch Butterknöpfe, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne, herbstliche Pilze Deer stew with spaetzle , red cabbage, mushrooms	1,3,9,B	Euro 25,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

Sollten Sie Fragen haben - Bitte erkundigen Sie sich beim Service Personal

- 1 glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
Dinkel, Kamut und Hybridsämme
- 2 Krebstiere
- 3 Ei -Erzeugnisse
- 4 Fisch-Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse - Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen - Erzeugnisse
- 7 Milch- Erzeugnisse - laktosehaltig
- 8 Schalenfrüchte - Nüsse
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamiannüsse

- 9 Sellerie - Erzeugnisse
- 10 Senf - Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen - Erzeugnisse
- 12 Schwefeloxid
- 13 Lupine - Erzeugnisse
- 14 Weichtiere - Erzeugnisse

LMIV - Allergene

- | | | | |
|---|-------------------|---|--------------------------------------|
| A | mit Süßungsmittel | B | mit Zucker und Süßungsmittel |
| C | enthält Aspartam | D | Kann bei übermäßig Verzehr abführend |
| E | enthält Süßholz | F | erhöhter Koffeingehalt |
| G | Enthält Koffein | | |

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------|
| H | mit Farbstoff | I | mit Konservierungsstoff |
| J | mit Nitritpökelsalz | K | mit Nitrat |
| L | mit Nitritpökelsalz und Nitrat | M | mit Antioxidationsmittel |
| N | mit Geschmacksverstärker | O | Geschwärzt |
| P | Gewachst | Q | mit Phosphat |
| S | Sulfite | | |