

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 2022
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!



Specials

Vorspeise

Deutscher Feldsalat an Balsamico, Speckeroutons Euro 9,60

Pulpo-Essence mit Pfifferlings-Mascarpone Ravioli, Pulpostreifen Euro 9,00

Kürbiscremesuppe mit Soja-Rindfleisch Würfel Euro 11,00

Legierte Steinpilzcremesuppe Euro 12,00

Hauptgerichte

Allgäuer Hirsch Burger "Deluxe" an Preiselbeer Barbeque Sauce Euro 26,50
Tomate, Pfifferlinge, Pflücksalate, Sty frites

Allgäuer Kalbsfilet an Morchelrahm, Fettuccini, Gemüse Euro 32,00

Trüffel Linguine an Trüffelschaum Euro 26,00
Ruccola/ Parmesan /frischer Sommertrüffel

Kleine Waldpfifferlinge Euro 24,00
an Kräuterschaum/ Fettuccini

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 8,00
Colours of mixed salad

BASTI`S Vorspeisenteller - für 2 Personen Euro 30,00
Rindercarpaccio / Gamba / Süppchen der Saison
Seranoschinken, Salat

Thunfisch Tataki 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 18,00
auf asiatischem Pasperi-Algen-Salat
Tuna Tataki

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Euro 17,00
Schwarzer Trüffel 1,8,B,H
Carpaccio of beef

Pulpo Carpaccio an Trüffelvinaigrette, Pflücksalat, Pfifferlinge Euro 24,50
pulpo carpaccio

Salatvariation

Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B Euro 26,00
- 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 13,00
Red thai curry vegetable cream soup

Consomme vom Reh Euro 12,00
Pflifferlings-Frühlingsrolle mit Gänseleber und Berglinsen

Legierte Pflifferlingscremesuppe mit Einlage Euro 10,00

Vegetarisch / VEGAN

Trüffel-Gnocchi / Blattspinat Euro 19,00
Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9
truffel gnocchi with spinach and goat cheese

Hausgemachte Steinpilz Ravioli / Salbeibutter / Gemüse 1,3,7 Euro 28,00
Blattspinat / frischer Trüffel / Ruccola / Parmesan
homemade ravioli with butter and vegetable

In Olivenöl gebratenes "Omas Sauerteigbrot" Euro 19,90
mit Strauchtomate, Avocado, Pflifferlingssalt Balsamico, Ruccola
vegan bread with tomatoe, avocado, mushroomsalad

VEGANER Burger -
Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B Euro 25,00
vegan burger with tomatoe, avocado

Fischgerichte / fish dishes

Power Bowle 1,3,9,4 Thunfisch / Avocado / Mango / Artischocken Thaischaum, Roter Quinos Power bowl - with tuna		Euro 36,00
Eglifilet vom Grill an Orange-Mandelbutter 4,5,9,1 Reichenauer Blattspinat, Butterkartoffeln local fish in almond-orange-butter		Euro 32,00
Fish & Chips "Deluxe" - Zanderknusperlis Limonen-Pommes-frites, Trüffelmayonaise fish and chips with truffel majonaise		Euro 26,50
Filet von der Roten Regebogenforelle "Müllerin Art" Blattspinat / Butterkartoffeln Filet of local fish with spinach and potatoes	4,5,8,7	Euro 26,00
Gegrillte Gambas 1,2,4,8,9,B Bio-Quinoa-Reis / Wokgemüse - süß/sauer prawns with rice and vegetable		Euro 34,00

Fleischgerichte / meat dishes

Heimisches Dry Aged Rib Eye - 300 gr / Sty frites 7,9,10 local dry aged rib eye		Euro 34,00
Rumpsteak vom Allgäuer Bio Weiderind / Sty frites Local Bio - Rumpsteak	7,9,10	Euro 32,00
Kalbs Cordon bleu mit Seranoschinken gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikum, Styfrites veal cordon bleu with ham and Mozzarella		Euro 26,50
Schwäbischer Rostbraten / Käsespätzle / Röstzwiebeln swabian roast beef with cheese dumplings and onions	1,3,7,8,9,	Euro 29,00
Hirsch Edelgoulasch in kräftiger Burgundersoße Buttersplätzle, Apfelrotkraut, Serviettenknödel stew of deer with dumplings	1,3,9,B	Euro 29,00
Geschmortes Kalbsbäckle in kräftiger Rotweinsauce Serviettenknödel, Gemüse, herbstliche Pilze Veal stew with dumplings and vegetables, mushrooms	1,3,9,B	Euro 29,00

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 | | |