

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 !  
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 !

## Unsere Specials zum Saisonstart



Spargelcremesuppe <sup>1,7,4,B</sup>  
mit Spargeleinlage  
Euro 11,50

Hausgemachte Rehravioli <sup>1,3,4,5,7,8,,10,B</sup>  
Frühlingssalat  
Pilze, Maronen Rehglace  
Hirsch Schinken  
Euro 27,00

Spargel- Schottischer Räucherlachs <sup>1,4,7,8,9,B</sup>  
Avocado ,Trüffelsauce  
Euro 34,00

## Grillkarte

zu jedem Gericht servieren wir frisches Gemüse

Argentinischer Rostbraten

Euro 27,00

Allgäuer Kalbskotelette - 400 gr

Euro 32,00

Schottisches Lammkotelette - 300 gr

Euro 33,00

Argentinisches Rib-Eye-Steak - 300 gr

Euro 32,00

Bio Rumpsteak aus dem Allgäu - 220 gr

Euro 29,00

2 Stück Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb - 220 gr

Euro 29,00

1 Stück Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb - 140 gr

Euro 23,00

Gambas gegrillt - 5 Stück

Euro 31,00

Beilagen separat - Euro 5,00

Bratkartoffeln / Käsespätzle / Blattspinat / Sty frites

### Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 8,50  
Colours of mixed salad

Karimi Lachsfilet - kalt geraucht 4,7,8,6, Euro 22,50  
Wasabi, Nori Alge, Soja, Kartoffelrösti  
salmon filet smoked cold

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Euro 17,50  
Pinienkerne / Trüffel / Trüffelöl 1,8,B,H  
Carpaccio of beef

Pulpo Carpaccio an Trüffelvinaigrette Euro 22,50  
Pflücksalat, Avocado, Trüffel 2,8,B,H,7  
pulpo carpaccio



### Salatvariation

Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B Euro 28,00  
wahlweise  
- mit Bio Rumpsteakstreifen und Theriyakisauce  
- mit gebratenen Gamba und süß-saurer Sauce

## Suppen / soups

VEGANE Rote Thai-Curry Gemüsecremesuppe 16,9,11	Euro 9,60
dazu alternativ mit gebratenem Gamba	Euro 13,50
Red thai curry vegetable cream soup	
Krustentier Bisque mit Limonen Ravioli 2,1,5,6,B,H	Euro 12,80
crustacian bisque	
Parmesan Schaumsüppchen mit Bärlauch Pesto 1,3,4,B	Euro 10,00
Parmesan foam soup with antipasti baguette	



## Fischgerichte / fish dishes

Fish & Chips "Deluxe" - Zanderknusperlis 1,3,4,7,B	Euro 27,50
Limonen-Pommes-frites, Trüffelmayonaise	
fish and chips with truffel majonaise	
Filet von der Roten Regebogenforelle "Müllerin Art" 4,5,8,7	Euro 27,00
Blattspinat / Butterkartoffeln	
Filet of local fish with spinach and potatoes	

## Vegetarisch / VEGAN

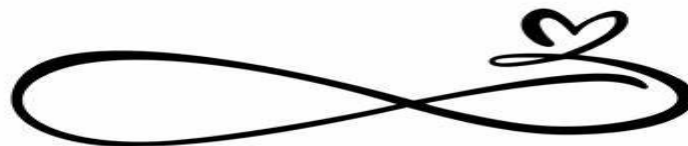
Trüffel-Gnocchi / Blattspinat  
Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9  
*truffle gnocchi with spinach and goat cheese* Euro 19,00

Hausgemachte Steinpilz Ravioli / Salbeibutter / Gemüse 1,3,7  
Blattspinat / frischer Trüffel / Ruccola / Parmesan  
*homemade ravioli with butter and vegetable* Euro 26,50

### VEGAN

Hausgemachte Rote Beete Gnocchis auf Blattspinat 1,5,6  
Spargelgarnitur, Bärlauchpesto  
*Vegan homemade beetroot ravioli with spinach, asparagus* Euro 24,00

VEGANER US Beyond Burger  
Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B  
*vegan burger with tomatoe, avocado* Euro 28,00



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                        |   |                          |