

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 !

Herbst Specials

Hirschrücken 1,7,8,9,B Mandelbroccoli, Butterknöpfe, Apfelrotkraut, Preiselbeeren <i>saddle of deer, almond broccoli, red cabbage, spätzle</i>	Euro 34,00
Bayrisches Hirschragout 1,7,8,9,B Apfelrotkraut, Butterknöpfe, Preiselbeeren Serviettenknödel, Broccoli <i>venison stew, red cabbage, spätzle</i>	Euro 28,50
Kalbsbäckle in kräftiger Rotweinsosse 1,7,8,9,B Serviettenknödel Gemüse <i>veal cheeks, dumplings</i>	Euro 29,00
Waldpfifferlinge an Kräuterschaum, Pasta 1,3,7 <i>mushrooms with pasta</i>	Euro 28,00
Trüffel, Pasta, Ruccola, Parmesan, Trüffelschaum 1,3,7 <i>Pasta with truffel</i>	Euro 28,00



Gerichte vom Grill

zu jedem Gericht servieren wir frisches Gemüse

Argentinischer Rostbraten mit Röstzwiebeln
oder Argentinisches Rumpsteak 7

Euro 27,00

Argentinisches Rinderfilet - 200 gr 7

Euro 34,00

Bio Rumpsteak aus dem Allgäu - 220 gr 7

Euro 29,00

1 Stück Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb - 140 gr 1,3

Euro 23,00

Durok Schweinekarree aus Thüringen - 400 gr 7

Euro 26,00

Gambas gegrillt (6-8 cm groß) - 5 Stück 1,2,4,14,B,I

Euro 34,00

Beilagen separat - Euro 5,00

Kartoffelgratin / Käsespätzle / Blattspinat / Sty frites

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller Colours of mixed salad	1,3,5,6,7,9,10,I,M,B	Euro 9,00
Feldsalat mit Speckcroutons lettuce with bacon croutons	1,3,6,9,8,5	Euro 9,00
Pflücksalat mit Wokgemüs und Gamba salad with gamba	1,2,14,B,I,9,4	Euro 18,00
"Bastis" Vorspeisenteller mit Süppchen des Tages, Carpaccio, Gamba und Pflücksalaten Seranoschinken mixed appetizer plate	pro Person 1,3,4,5,6,7,9,10,I,M,B,	Euro 22,00
Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Pinienkerne / Trüffel / Trüffelöl Carpaccio of beef	1,8,B,H	Euro 18,80
Karimi Lachsfilet - kalt geraucht - Wasabi, Nori Alge, Soja salmon filet, cold smoked	1,4,7,8,9	Euro 21,00

Salatvariation

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

- mit Bio Rumpsteakstreifen und Theriyakisauce
- mit gebratenen Gamba und süß-saurer Sauce

Euro 28,00

Suppen / SOUPS

VEGANE Rote Thai-Curry Gemüsecremesuppe 16,9,11
dazu alternativ mit gebratenem Gamba

Euro 9,60

Euro 13,50

Red thai curry vegetable cream soup

Legierte Pfifferlingscreme mit Einlage 1,2,7,9

Euro 12,00

mushroom soup

Legierte Steinpilzcreme 1,2,7,9

Euro 12,00

porcini cream

Parmesan Schaumsüppchen mit Basilikum Pesto 1,3,4,B

Euro 10,00

Parmesan foam soup with antipasti baguette



Vegetarisch / VEGAN

Trüffel-Gnocchi / Blattspinat Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9 truffel 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
VEGANER US Beyond Burger Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B vegan burger with tomatoe, avocado	Euro 28,00

" Traube Bowl "

1,3,4,5,6,7,9,10,I,M,B,

Reis, Nüsse, Salat, Gemüse, Pilze, Sesam, Avocado, Falafel, Dip
rice, nuts, salad, vegetables, mushrooms, sesame, avocado, falafel

wahlweise

- mit Eismeer-Lachsforellenfilet aus Norwegen Euro 29,00
- mit Roastbeef aus Argentinien Euro 30,00
- mit Bio-Huhn aus Bergheim Euro 26,00
- Vegetarisch von der Insel Reichenau Euro 23,00

Fischgerichte / fish dishes

Fish & Chips "Deluxe" - Zanderknusperlis Limonen-Pommes-frites, Trüffelmayonaise fish and chips with truffel majonaise	1,3,4,7,B	Euro 28,00
Filet von der Roten Regebogenforelle "Müllerin Art" Blattspinat / Butterkartoffeln Filet of local fish with spinach and potatoes	4,5,8,7	Euro 27,00
Filet von der Eismeer Lachsforelle, Trüffelnüdelchen Fillet of Arctic trout, truffle pasta	4,5,8,7	Euro 29,00
Krustentier Bisque Pasta, Gambas, Zuckerschoten seafood bisque with pasta	1,2,3,4,7,8,9	Euro 36,00



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 | | |