Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

Mit unsere geprüften, regionalen Speisekarte
sind wir ein Teil der „Schmeck den Süden"- Gastronomen
in Baden-Württemberg.

Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir
ausschließlich Zutaten aus der Region,
aus kontrollierter Erzeugung und teilweise ausgezeichnet mit dem
Qualitätszeichen Baden-Württemberg.

Für diese ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss
verbürgen wir uns.

Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung,
kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung.
Das sorgt für frische, hohe Qualität
und einen nachhaltigen Umgang mit unserer
Kultur- und Naturlandschaft.

Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle
Baden –Württembergische
Gastronomie- und Küchenkultur.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor"
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Auf ein Wort verehrter Gast…

Alle Speisen werden ganz speziell und frisch für Sie zubereitet.
Auch unsere Saucen werden frisch gezogen,
unsere Suppen sind nicht heiß zerkocht.
Die Salate sind knackig frisch und gekühlt.
Wir sind bemüht ein „ehrliches Essen" zu kochen!!
Unsere Mitarbeiter benötigen dazu naturgemäß etwas Zeit,
um die wir Sie herzlich bitten!!
Wir versuchen all unsere Gäste zufrieden zu stellen,
dazu benötigen wir aber Ihre Hilfe,
denn wir kennen nicht alle Vorlieben unserer Gäste,
deshalb lassen Sie es uns wissen, ob Sie Allergien haben
oder wenn Sie Ihre Speisen salzarm haben möchten.
Dies können wir leider nicht bei allen Gerichten umsetzen!
Wir kochen nicht mit Jodsalz oder jodiertem Speisesalz!
In unserem Hause ist es Brauch, die Gäste während des Essens zu fragen:
„ob Sie zufrieden sind",
falls Sie an irgendeiner Leistung unseres Hauses etwas zu beanstanden haben,
so sagen Sie es uns bitte gleich,
denn spätere Reklamationen (nach dem Verzehr der Speisen)
werden nicht berücksichtigt.
Vielen Dank für Ihr Verständnis
Ihr Traube-Team

Mit Sternchen gezeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor"
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Restaurant Traube – Bad Urach – Jochen Demel- Kirchstr. 8 – 72574 Bad Urach

Suppen

Rinderkraftbrühe *mit Einlage nach Wahl*
(Markklößchen, Maultaschen, Flädle, Grießklößchen oder Ei)

Schwäbische Metzelsuppe *mit geröstetem Brot (1,5,8)*

Cremesüpple von Waldpilzen *mit Sahnehäubchen*

Schaumsüpple vom frischen Bärlauch *mit Räucherlachsteifen(EU)*

Vorspeisen

Knackig, frischer Saisonsalat
(Beilagensalat)

Buntes Salatbukett mit gebratenem Ziegenfrischkäse *(EU)*
im Schwarzwälder Schinkenmantel (1,5,8)
und kleine Baguette-Weckle

Buntes Salatbukett mit gebackenen Riesengarnelen *im Kartoffelmantel*

Räucherlachs *an Senf-Dillsoße mit kleinem Salatsträußle*
und gebackenem Kartoffelpuffer

Hausgemachte Rehterrine (kalt)
am Hägensößle mit buntem Salatbukett und Toast

Spezialsalate

Salat Cervinia
Bunter Salatteller mit frischen Früchten,
Schinken-, Käse-, gebackenen Hähnchenstreifen--paniert (1,5,8) und Baguette Weckle

"Traube" - Spezialsalat
Bunter Salatteller mit Grönland-Crevetten (EU) (1), frischen Früchten und Knoblauch – Toast

Großer gemischter Salatteller
mit Zanderfilet im Backteig und Baguette-Weckle

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Restaurant Traube – Bad Urach – Jochen Demel- Kirchstr. 8 – 72574 Bad Urach

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind*
(vom Entrecôte)
mit Rahmfilderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett

Uracher Leibgericht*
Rosa gebratene Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten
im Rahmsößle, Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat

Schweineschnitzel " Jäger Art " (natur)*
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten, handgeschabten Spätzle und feinen Salaten

Schweineschnitzel " Wiener Art " *
mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten

Cordon Bleu vom Schwein*
Schnitzel gefüllt mit Schinken (1,5,8) und Käse,
paniert und in klarer Butter gebraten, mit Kroketten und Salat

Frisch vom Grill

Wir braten Steaks nach Ihrem Wunsch
rare - blutig gebraten; medium - rare - rosa blutig gebraten; medium - rosa gebraten

Schweinerückensteak*
Schweinemedallions*
Entrecote/ Rib Eye*
Kalbsrückensteak (EU)*

Zu allen Grillgerichten reichen wir Kräuterbutter,
Pommes frites oder Ofenkartoffeln und feine Salate der Saison.

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Hauptgerichte

Urige Maultaschen mit Spargelspitzen im Bärluachsößle*
und buntem Salatteller der Saison

Bunte Nudeln mit Spargelspitzen im Bärlauchsößle
und Streifen vom Räucherlachs
(auf Wunsch Vegetarisch)

Schwäbische Alblinsen *
mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle (4,5)
(Auf Wunsch Vegetarisch)

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
würzigem Albkäse im Sahnesößle
und gebratenen Schweinefiletstreifen
(Auf Wunsch Vegetarisch)

Zarter Hirschbraten (EU) im Wachholderrahm *
mit Preiselbeerbirne,
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller

Züricher Sahnegeschnetzeltes*
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken (EU) mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
Rahm und Cognac zubereitet, dazu servieren wir Kartoffelrösti

Rosa gebratenes Rahmschnitzel vom Kalbsrücken -Natur- (EU)*
mit handgeschabten Spätzle und Saisonsalat

Häxle vom schwäbischen Alblamm *von der Schäferei Stotz*
im Thymiansößle auf Bärlauchnudeln

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Unser frischer Fisch

Frischer Saibling aus dem Ermstal in Mandelbutter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison

Wildlachssteak vom Grill (EU)
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle*
mit würzigem Röstgemüse (Vegan)

mit Tomatensoße (vegan)
mit Kräuterrahmsoße (vegetarisch)

Gebackene Blumenkohl-Käse -Medallions *
im Kräuterrahmsößle,
mit Salzkartoffeln und Saisonsalat

Weitere vegetarische Gerichte
finden Sie unter den verschiedenen Hauptgerichten!!

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!