

## Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

Mit unserer 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!

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

## Auf ein Wort verehrter Guest...

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

### Empfehlungen der Saison

#### *Suppen und Vorspeisen*

**Cremesüpple vom Hokkaido Kürbis** (mit Chili) mit Sahnehaube und Kracherle  
(auch Vegan möglich)

**Schaumsüpple von Waldpilzen** mit Sahnehaube

**Buntes Salatbukett mit Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel** und Baguette Weckle

**Buntes Salatbukett mit gebratenen Hokkaido Kürbis Spalten,**  
Schwarzwälder Schinken und Baguette Weckle

#### *Hauptgerichte*

**Urige Maultaschen\*** mit würzigem Ragout vom Hokkaidokürbis (mit Chili)  
und Salatteller der Saison

**Bunte Nudeln\*** mit würzigem Ragout vom Hokkaidokürbis (mit Chili)  
und gebratenen Schweinefiletstreifen  
(auch Vegetarisch möglich)

**Geschmorter Braten aus der Keule des schwäbischen Alblamm's\***  
mit Thymiansößle auf Kürbis-Kartoffel-Stampf

**Knuspriger Gänsebraten\***  
mit Apfel-Zimt-Rotkohl und rohen Kartoffelklößen

**Knusprige Bauernrente\***  
mit Apfel-Zimt-Rotkohl und rohen Kartoffelklößen

**Weitere Saisonale Gerichte finden Sie vor Ort**

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

## Suppen

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



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



## Vorspeisen

**Knackig, frischer Saisonsalat**  
(Beilagensalat)

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

## Spezialsalate

### **Salat Cervinia**

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

**Großer gemischter Salatteller mit Zanderfilet im Backteig**  
und Baguette-Weckle

**Großer gemischter Salatteller**  
mit Kürbis-Falafel 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 Junggrind\***

(vom Entrecôte)

mit Filderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett



### **Uracher Leibgericht\***

Rosa gebratene Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten  
im Rahmsöfle, Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat

### **Cordon Bleu vom Schwein\***

Schnitzel gefüllt mit Schinken (1,5,8) und Käse,  
paniert und in klarer Butter gebraten, mit Kroketten und Salat

### **Schweineschnitzel "Wiener Art" \***

mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten

### 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\***

### **Kalbsrückenstein (EU)\***

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

### Unser frischer Fisch

**Frischer Saibling aus dem Ernsta**l in Mandelbutter gebraten,  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison

### **Wildlachssteak vom Grill (EU)**

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten

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

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

### Hauptgerichte

#### **Schweineschnitzel "Jäger Art" (natur)\***

mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten, handgeschabten Spätzle und feinen Salaten



#### **Schwäbische Albinsen**

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

#### **Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln\***

würzigem Albkäse im Sahnesöfle  
und gebratenen Schweinefiletstreifen  
(Auf Wunsch Vegetarisch)

#### **Geschmorter Hirschbraten (EU) im Wachholderrahm \***

mit Preiselbeerbirne,  
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller

#### **Zürcher 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

### Vegetarische Gerichte

#### **Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle\***

mit würzigem Röstgemüse (Vegan)  
mit Tomatensoße (vegan)  
mit Kräuterrahmsoße (vegetarisch)

#### **Gebackene Blumenkohl-Käse -Medallions \***

im Kräuterrahmsoße,  
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!