

## *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!*

## Empfehlungen der Saison

### Suppen und Vorspeisen

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

*Schaumsuppe 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 Bauernente\*  
mit Apfel-Zimt-Rotkohl und rohen Kartoffelklößen*

*Weitere Saisonale Gerichte finden Sie vor Ort*

### 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

## Hauptgerichte

### *Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind\**

(vom Entrecôte)

mit Filderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett



### *Uracher Leibgericht\**

Rosa gebratene Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten  
im Rahmsößle, 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\**

*Kalbsrückensteak (EU)\**

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

## Unser frischer Fisch

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

### *Wildlachssteak vom Grill (EU)*

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten

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 Alblinsen**

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

### **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

## Vegetarische Gerichte

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

mit würzigem Röstgemüse (Vegan)

mit Tomatensoße (vegan)

mit Kräuterrahmsöfle (vegetarisch)

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

im Kräuterrahmsöfle,

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!