

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

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 der Saison

Spargelcremesüpple mit Sahnehäubchen und
gerösteten Mandelsplittern
(vegetarisch)

Bärlauchschaumsüpple mit Streifen vom Räucherlachs



Frischer Stangenspargel (kalt)



in Sc. Vinaigrette mit Schwarzwälder Schinken und Kräuterflädle

Hauptgericht der Saison

*Bunte Nudeln mit Spargelspitzen im Bärlauchsöfle**
und Streifen vom Räucherlachs
(Auf Wunsch vegetarisch)

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



*1 Pfund Frischer badischer Spargel**



mit Sc. Hollandaise, Drillingen und Kräuterflädle
(vegetarisch)

Aufbruch vom schwäbischen Alblamm der Schäferei Stotz
(Ragout von Innereien)

mit einem rosa gebratenen Lammkotelett
und bunten Nudeln



Geschmortes Lammhäxle der Schäferei Stotz



im Thymiansöfle auf Bärlauchnudeln

Weitere Saisonale Gerichte 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
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 Landerfilet im Backteig und Baguette-Weckle

Großer gemischter Salatteller

mit gebackenen Kürbisfalafel 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**

*Entrecôte/ Rib Eye**

*Kalbsrückensteak**

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

Unser frischer Fisch

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

Wildlachssteak vom Grill

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 Bergkäse im Sahnesöfle
und gebratenen Schweinefiletstreifen
(Auf Wunsch vegetarisch)

Geschmorter Hirschbraten im Wachholderrahm *

mit Preiselbeerbirne,
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller

Züricher Sahnegeschnetzeltes *

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
Rahm und Cognac zubereitet, dazu servieren wir Kartoffelrösti

Rosa gebratenes Rahmschnitzel vom Kalbsrücken -Natur- *

mit handgeschabten Spätzle und Saisonsalat

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle *

mit würzigem Röstgemüse (Vegan)

Auf Wunsch mit

* mit Tomatensoße (vegan)

* mit Kräuterrahmsoße (vegetarisch)

Gebackene Blumenkohl-Käse -Medaillons *

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!