Speisekarte für Freitag den 23.10.2026

€

Valet
GASTHAUS ZUR TRAUBE
Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Catering.
Essen auf Rädern.
Staufen Fleisch - aus der Region.

Paniertes Seelachsfilet
an Remouladensössle dazu unser Kartoffelsalat
12,40

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersössle
mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben
Kartoffelpüree und bunte Herbstsalate
17,90

Schlachtteller
Warme Metzger-Griebenwurst, Fildersauerkraut, Kesselfleisch und Brot
14,90

Steak aus dem Landschweinerücken
überbacken mit luftgetrocknetem Hinterschinken und Mozzarella
PommFrizz und bunte Herbstsalate
18,90

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken, PommFrizz und bunte Herbstsalate
16,90

Teller Saure Kutteln mit knusprigen Bratkartoffeln
14,90

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
mit Kräuter-Champignons in Rahm dazu bunte Herbstsalate
17,90

Alb-Linsen mit unseren Spätzle
gegrilltem Speck und ein Paar Metzger-Saitenwürstle
15,90

Zarter Rostbraten aus dem Albrind an kräftigen Burgundersössle
mit glasierten Zwiebeln,Fildersauerkraut, a Maultasche und unsere Spätzle
29,90

Breite Nudeln in Zitronen-Sahnesössle
mit gehackten, gerösteten Nüssen dazu bunte Herbstsalate
13,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe