



GASTHAUS ZUR TRAUBE
Erlebnisgastronomie.

Hochzeitservice.

Genießen mit

schwäbischem Style.

Catering.

Essen auf Rädern.

Staufen Fleisch - aus der Region.

€

Ochsenbrust an Meerrettichsösse

Marktgemüse und Dampfkartoffeln

12,40

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersösse

mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben

Kartoffelkroketten und bunte Herbstsalate

17,90

Breite Nudeln in Zitronen-Sahnesösse

mit gehackten, gerösteten Nüssen dazu bunte Herbstsalate

13,90

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken, PommFrizz und bunte Herbstsalate

16,90

Kichererbsen-Curry mit Langkornreis dazu bunte Herbstsalate

13,40

Pollo fino (ausgelöster Bauernhof- Hähnchenschenkel) vom Grill
an mediterranem Grillgemüse und breite Nudeln an fruchtigem Tomaten-Pesto

19,40

Knödelduett

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

Steak aus dem Landschweinerücken

überbacken mit luftgetrocknetem Hinterschinken und Mozzarella

PommFrizz und bunte Herbstsalate

18,90

Zarter Rostbraten aus dem Albrind im kräftigen Burgundersösse
mit glasierten Zwiebeln, unsere Spätzle dazu bunte Herbstsalate

29,90



Speisekarte für Donnerstag den 15.10.2026

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe



GASTHAUS ZUR TRAUBE

~~Erlebnisgastronomie.~~

Hochzeitservice.

Genießen mit
schwäbischem Style.

Catering.

Essen auf Rädern.

Staufen Fleisch - aus der Region.

