

Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Die Festfibel

Gasthaus zur Traube
Brückenstrasse 21
73240 Wendlingen
Joachim Valet
Telefon 07024-7481
Telefax 07024-7642
info@traube-wendlingen.de
www.traube-wendlingen.de



Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Für die besonderen Momente im Leben...

Seit über 50 Jahren ...

Feiern Sie wo Sie wollen, wie Sie wollen, wann Sie wollen –
Ich gebe alles dafür, dass Sie die Zeit in angenehmer Atmosphäre
als Gastgeber wirklich genießen können.

Es bedarf vieler kleiner Details um ein Fest zu einem Erlebnis
für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung
unvergesslich wird, werde ich als Profi Ihre Wünsche mit meinen
Ideen und langjährigen Erfahrung kombinieren. Ich habe gelernt
zuzuhören.

Für den Erfolg Ihrer Feier stelle ich Ihnen gerne meine fachkundigen
Traube-Mitarbeiter an Ihre Seite.

Darüber hinaus bringen wir jeden Tag schwäbische, allergiker-
freundliche Traditionsküche auf den Tisch und legen beim Einkauf
großen Wert auf Regionalität und artgerechte Tierhaltung.

Um eine detaillierte, an Marktpreisen angelegte, und auf jeden
einzelnen Kunden zugeschnittene Kalkulation vornehmen zu
können, habe ich auf Preisangaben verzichtet.

Ich sichere Ihnen zu, innerhalb von fünf Werktagen ein komplettes
Angebot über Ihre Veranstaltung abgeben zu können.

Informieren Sie sich in Ruhe über mein Angebot.

Rufen Sie mich an.

Jederzeit und von Herzen.

Ihr Joachim Valet



Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Vorspeisen

Knackige Salatvariation des Hauses an leichten Balsamiciodressing.

Penne Rucola-Salat -

Hartweizengrieß-Nudeln in kräftigem Joghurt-Balsamico-Dressing mit frischem Rucola und Paprikawürfeln.

Antipasti-Variation, bestehend aus...

Pepperoni mit Schafskäsefüllung, gefüllte Oliven und gegrillte Auberginen.

Lolli von Minimozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum

Warme Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Chili-Hackfleisch-Salsa

Luftgetrockneter Hinterschinken auf Honigmelonenschiffchen

Hausgemachte Flädle, gefüllt mit ...

Räucherlachs, Frischkäse-Kräuter-Quark, Meerrettich und Salatgurkenstreifen.

Hausgemachte Maultaschen überbacken mit Kirschtomate und Camembert.

Tatar aus frischem und geräuchertem Lachsfilet

auf hausgemachten Kartoffelrösti und Limettenkrem.

Bruschetta mit Tomaten-Basilikumragout auf gekräutertem Weissbrot.

Gebundene Suppen

Apfelrotkohl-Samtsüppchen mit Sauerrahmhaube.

Karotten-Ingwer-Samtsuppe mit Sauerrahmhaube.

Fruchtige Tomaten-Kremsuppe mit Sahnehaube und frittiertem Rucola.

Waldpilz-Rahmsuppe mit Sahnehaube und gehackten Nüssen.

Kresse-Samtsuppe mit Sauerrahmhaube.

Klare Gemüsekraftbrühe

mit hausgemachten Flädle.

mit Grießnockerln.

mit hausgemachten Maultaschen.

Festtagssuppe -

mit hausgemachten Flädle, Grießklößchen, Maultaschen und Markklößchen



Erlebnisgastronomie
 Rittermahl
 Hochzeitsservice
 Veranstaltungsplanung
 Schwäbische Küche
 Spezialist für
 Busreisegruppen
 Ausgezeichnetes Gasthaus für
 Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Schwein

Krustenbraten mit knuspriger Schwarte an Dunkelbiersöble.
 Saffiger Schweinebraten vom Hals an Trollingersöble.
 Ofenfrische Mini-Schweinehaxe mit Schwartenkruste.
 Goldgelbe Mini-Schweineschnitzel im Cornflakesmantel.
 Ofenfrische, knusprige, marinierte Spare-ribs mit Barbecue-Dip.
 Schweinerücken am Stück gebraten -
 natur oder mit Pfefferkruste oder im Kräutermantel.
 Zartes Schweinefilet am Stück gebraten
 natur oder gefüllt mit Spinat- und Fetakäse oder Brokkoli- und Kalbsbrät.
 Zarte, geschmorte Schweinebackle im Trollingersössle.

Rind

Saffiger Braten aus der Nuss.
 Zart, marmoriertes Roastbeef am Stück gebraten mit Bordelaiser Soße.
 Rinderfilet am Stück gebraten -
 natur oder im Kräutermantel.
 Schwäbischer Sauerbraten im eigenen Söble.
 Rinderfetzen mit gezupftem Rucola, Kirschtomaten
 verfeinert mit Aceto Balsamico im Lembergersössle.
 Geschmorte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke.

Kalb

Saffiger Braten aus der Nuß.
 Ofenfrische Kalbshaxe, am Knochen gebraten.
 Zarter Kalbsrücken, am Stück gebraten -
 mit Pfefferkruste oder im Kräutermantel
 Osso Buco -
 Gebratene Beinscheiben im kräftigen Gemüse-Burgundersöble



Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Geflügel

Ofenfrisches Brüstchen vom Bauernhof-Hähnchen.
Goldgelbe, panierte Mini-Hähnchenschnitzel.
Ofenfrische, knusprige Mini-Hähnchenschlegel.
Fetzen vom Hähnchenbrüstchen, verfeinert mit
fruchtigen Chili-Mango Chutney.

Wild

Rehrücken am Stück gebraten.
Rehbraten aus der Keule an Lebkuchensöble.
Wildschweinrücken am Stück gebraten.
Wildschweinbraten aus der Keule an Gorgonzola-Wildsöble.
Saftiger Wildgulasch im Spätburgundersössle mit knackigen Gemüsestreifen.

Lamm

Lammhüfte am Stück gebraten auf Provençalische Art.
Zarter Lammbraten aus der Keule an kräftigen Burgundersöble.
Ofenfrisches, gekrätertes Lammhäxle, am Knochen gebraten.

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet im Safran-Riesling-Söble.
Fischcurry –
Duett aus Rotbarsch und Welsfilet an fruchtigem Curry-Pfirsich-Söble.
Gebratenes Zanderfilet mit Limette und Salbei.



Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Grillen

Gerne Grillen wir vor Ort für Sie, zu jeder Gelegenheit
Wir zaubern Ihnen Ihr individuelles Angebot

Beilagen

Gemüse vom Markt
Ofenfrische Rosmarinkartoffeln
Kartoffelkroketten
Geschabte Spätzle
Breite Nudeln

Kartoffelgratin
Langkornreis
Semmelknödel
Kartoffelsalat
Kartoffelstroh

Klein & Fein im Glas

Lolli von Mini-Fleischküchle oder Mini-Saitenwürstle
auf hausgemachtem Kartoffelsalat.
Lolli von Mini-Fleischkäse mit süßem Senf und Baby-Laugenbrötchen.
Lolli von mariniertem, gegrilltem Hähnchenbrüstchen an Mango-Chili Chutney
Mini-Maultasche an Zwiebel-Butterschmelze.
Mini-Semmelknödel auf Waldpilzragout in Rahm.
Trauben Nudel-Salat mit Käsewürfel
Antipasti-Trilogie
von gefüllten Weinblättern, Pepperoni mit Frischkäsefüllung und Oliven.
Avocadofilets mit feinen Schalottenwürfeln
und Streifen von geräuchertem Bauernschinken an Balsamicodressing.
Warmes, mariniertes Grillgemüse mit Hartweizengrieß-Nudeln.
Mini-Maultasche überbacken mit Tomate und Camembert.
Mini-Wrap im Glas
mit knackigen, warmen und marinierten Gemüsestreifen und Erdnüssen
Pulled pork auf Rot- und Weißkohlsalat.
Chili con carne.



Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Dessert

Früchtelolli -
bestehend aus Wassermelone, Ananas, Honigmelone und Tafeltrauben.
Trilogie von Topfenstrudel, Apfelstrudel und Kirschstrudel an Vanillesoße. **Seit über 50 Jahren ...**
Hausgemachte Apfelküchle mit Staubzucker an Vanillesoße.

Dessert im Glas:

Schokoladenmousse auf Panna Cotta und Fruchtputz.
Rote Grütze auf Vanillesoße.
Frischer Fruchtsalat, vier Jahreszeiten.
Schwarzwälder Gourmet -
Sauerkirschen geschichtet in Vanille-Frischkäsekrem.
Vanilleeiskrem mit warmem Beerenkorb.
Gerollte, goldgelbe Mini-Pfannkuchen, gefüllt mit Schoko-Nougatkrem.

Kaltes Buffet

auf Spiegelplatten ausgestalteten Wurst-, Milch- und Fischprodukten.
Dazu reichen wir Brotsortiment, Cornichons, Tafelsenf und Butter

Handwurst
verschiedene, geräucherte Wurstspezialitäten

Käserei:
Variation aus Frischkäse, Weichkäse, Schnitt- und Hartkäse

Fischerei:
geräuchertes Lachsfilet, Matjes und Shrimps-Cocktail



Erlebnisastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
€ Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Equipment:

Tischwäsche, weiss	
Weißer Stoffmundserviette, gefaltet	
Stuhlhusse, weiß	
Schleife oder Stretchband für Husse	
Stk. Stehtischhusse, Stretch, weiß	
Wein-, Wasserglas, Bierglas, Sektglas, ohne Getränkeleistung	a 0,50
Vorspeise-Gedeck, weißer Suppenteller, Suppenlöffel	a 1,00
Vorspeise-Gedeck, ein Messer, Gabel, weißer Tafelteller	a 1,50
Hauptgang-Gedeck, ein Messer, Gabel, weißer Tafelteller	a 1,50
Kuchengedeck - Kuchenteller Kuchengabel	a 1,00
und vieles mehr.....	

auf Anfrage

a 1,90 **Seit über 50 Jahren ...**

a 4,90

a 1,40

a 8,40

a 0,50

a 1,00

a 1,50

a 1,50

a 1,00

Personal:

In Absprache mit Ihnen.

Wird nach Aufwand abgerechnet, Std. a 26,00

