

Speisekarte



GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Kegelbahnen
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Essen auf Rädern
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

Genießen mit schwäbischem Style

In meinem über 100 Jahre alten Wirtshaus
das seit dem Jahre 1963
in 2. Generation familiär geführt wird
ist Tradition ein hohes Gut.

Angefangen beim Gemüse- und Fleischeinkauf, bis hin zu Erzeugern
von Wein, Bier und Spiritousen aus dem Süden unseres Landes.

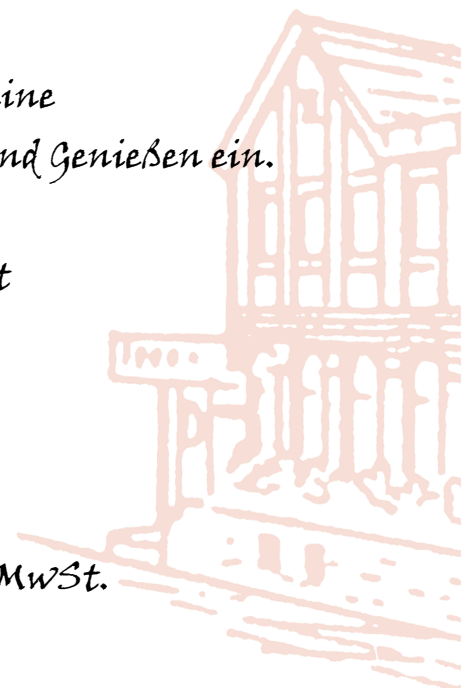
In meinem vom Hotel- und Gaststättenverband
ausgezeichneten „seniorenfreundlichem Gasthaus“
bringen wir jeden Tag
schwäbische, allergiker freundliche Traditionsküche auf den Tisch
und bewirten Sie gerne, überraschend anders
in meinen Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 120 Personen
um Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion,
Jubiläum oder anderes zu feiern.

Wenn die Tage länger werden, lädt meine
licht durchflutete Gartenterrasse zum Verweilen und Genießen ein.

Parkplatzprobleme kenne ich nicht

Ich freue mich auf Sie.
Joachim Valet

Meine Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt.



Aperitif

€

Schwäbischer Sherry 5cl. aus der Hagebutte
vom Rabel aus Owen/Teck

4,90

Martini, bianco, 5cl.

4,40

Campari, 4cl. mit Sodawasser 2

4,40

Campari, 4cl. mit Orangensaft 2

5,90

Glas deutscher Qualitätssekt, 0,1l.

Hochgewächs, trocken aus der Rilling Sektkellerei, Stuttgart

3,40

Aperol Sprizz 0,25l.

Aperol 4cl., aufgefüllt mit deutschem Qualitätssekt, Tafelwasser 2,10

5,40

Traube-Cocktail (alkoholfrei)

1cl Cranberry Sirup und Traubensaft auf Eis

aufgefüllt mit alkoholfreiem Sekt und tiefgefrorenem Beerenmix

4,90

Suppe

Tagessuppe

3,90

Winzer's Zwiebelsüpple

mit gerösteten Weißbrotwürfeln unter der Käsekruste

4,90



GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie

Rittermahl

Hochzeitservice

Veranstaltungsplanung

Kegelbahnen

Schwäbische Küche

Spezialist für

Busreisegruppen

Essen auf Rädern

Ausgezeichnetes Gasthaus für

Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...



Schwäbpas

(Schwäbische Tapas)

€

Dreierlei Kleinigkeiten..

hausgemachtes Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Käsespätzle mit glasierten Zwiebeln und Preiselbeeren
Mini-Rostbraten auf hausgemachter Kräuterbutter
und frittiertem Kartoffelstroh

16,40

Hausgemachtes Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat

4,40

Hausgemachter Spinat-Semmelknödel an Basilikum-Pesto

4,90

Käsespätzle mit glasierten Zwiebeln und Preiselbeeren

4,40

Mini-Rostbraten aus dem Staufen-Rind
auf hausgemachter Kräuterbutter und frittiertem Kartoffelstroh

7,90

fleischig

standard

klein

€

Schwabenpfännle

paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Schweinerücken
auf Käsespätzle, glasierte Zwiebeln dazu knackige Salatvariation 1,2

17,90

Zwiebelrostbraten

vom Staufen-Rind an Trollingersöße mit glasierten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln dazu knackige Salatvariation

23,90

20,90

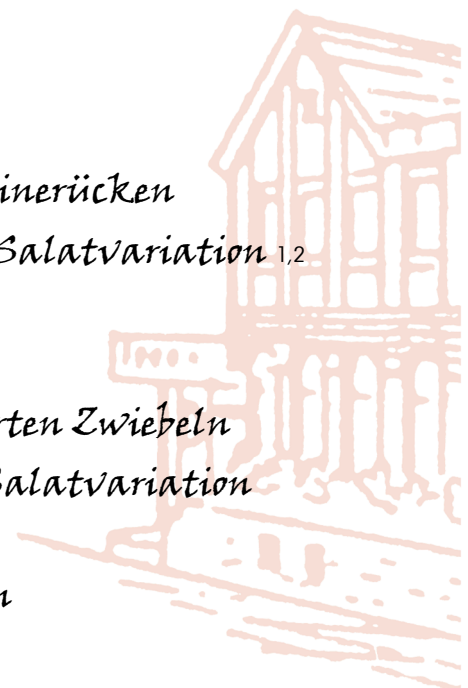
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Kegelbahnen
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Essen auf Rädern
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...



fleischig

standard klein

€

Gegrillte Leber vom Staufen-Rind
nach Berliner Art an Trollingersösle
mit glasierten Zwiebeln, Apfelscheiben
dazu frittiertes Kartoffelstroh und knackige Salate

17,90

14,90

Traubenplatte

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet und Mini-Rostbraten
vom Staufen-Fleisch an Rahmsösle
mit gebratenen Kräuter-Champignons
hausgemachten Spätzle, ein Semmelknödel
dazu knackige Salatvariation

21,90

18,90

Cordon bleu

aus dem Staufen-Schweinerücken
gefüllt mit Mozzarella und luftgetrocknetem Hinterschinken
dazu Hausfritten und knackige Salatvariation ^{1,3,8}

20,90

Maultaschenpfännle

überbacken mit Camembert und Kirschtomaten an Rahmsösle ^{5,11}

11,90

Zarte Ochsenbrust vom Staufen-Rind aus dem Wurzelsud
an leichten Meerrettich-Sösle mit Preiselbeeren
Dampfkartoffeln dazu knackige Salatvariation ⁸

18,90

15,90

Sämtliche Sosen sind glutenfrei!!!



GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Kegelbahnen
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Essen auf Rädern
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...



Salate/vegan/vegetarisch **Valet**

GASTHAUS ZUR TRAUBE

standard

klein

€

Sackbendl Salat

Große, knackige Salatvariation des Hauses
an leichtem Balsamicodressing mit Fetakäsewürfel
und frittiertem Kartoffelstroh

11,40

Schwabensalat

Große, knackige Salatvariation des Hauses
an leichtem Balsamicodressing mit gerösteten Mantelstücken

11,40

Pesto-Nudeln (vegan)

Hartweizengriess-Nudeln mit mediterranem Grillgemüse
verfeinert mit Tomaten-Chili-Pesto

9,90

Duett aus hausgemachtem Spinat- und Semmelknödel
gebratene Kräuter-Champignons in Rahm
dazu knackige Salatvariation

11,40

Brotzeit

Schwäbischer Wurstsalat 1,9

Aufschnitt- und Griebenwurststreifen in Essig und Öl, Zwiebeln, Brot

9,40

Schweizer Wurstsalat 1,9

Aufschnittwurst- und Käsestreifen in Essig und Öl mit Zwiebeln, Brot

9,40

Paar Metzger-Bratwürste an Trollingersösle
umlegt mit Kartoffelsalat

8,90

Erlebnisgastronomie

Rittermahl

Hochzeitservice

Veranstaltungsplanung

Kegelbahnen

Schwäbische Küche

Spezialist für

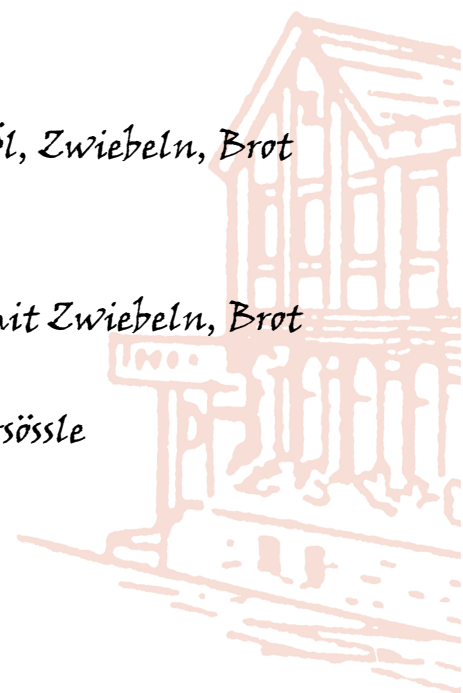
Busreisegruppen

Essen auf Rädern

Ausgezeichnetes Gasthaus für

Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...



StaufenFleisch

– das Fleisch des guten Gewissens

Um die Zartheit, Saftigkeit und den feinen Geschmack von **StaufenFleisch** garantieren zu können und unserer Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt stets gerecht zu werden, hat sich StaufenFleisch strenge Qualitätskriterien auferlegt.

StaufenFleisch sieht sich in der Verantwortung für eine ehrliche nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität.

- * ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe
- * strenge Auswahl der Tierrassen
- * ausschließlich pflanzliches, weitgehend hofeigenes Futter
- * kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen
- * tierschonende Betäubung, höchste Hygiene und Sorgfalt bei der Schlachtung
- * von der Weide auf den Teller – eindeutiger Herkunftsnachweis

StaufenFleisch ist Fleischqualität aus der Region, die man schmeckt.

Herkunft und Rassen

Nur ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere, die für **StaufenFleisch** Verwendung finden

Fütterung

StaufenFleisch-Schweine werden ausschließlich mit natürlichem, pflanzlichem Futter ernährt, um ein äußerst zartes, saftiges und aromatisches Fleisch zu erhalten. Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung haben wir bei allen Tierarten von Anfang an verboten.

Tierschutz

beginnt für **StaufenFleisch** im Stall des Bauern und endet im Göppinger MetzgerSchlachthof, wo die Schweine sich mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung im Wartestall ausruhen können.

Transport

Es wird bei **StaufenFleisch** darauf geachtet, dass die Tiere nur kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen unter Aufsicht sachkundiger Transporteure haben.

Schlachtung

Größtes Augenmerk wird im **Göppinger MetzgerSchlachthof** auf eine tierschonende Betäubung gelegt und eine größtmögliche Sorgfalt in jeder Phase des Schlachtprozesses.

Umweltschutz

StaufenFleisch legt großen Wert auf den Einsatz effizienter und umweltverträglicher Technologien wie zum Beispiel einen Biofilter oder eine mit Naturgas betriebene Kälteanlage.

Erlebnisgastronomie
Rittermahl
Hochzeitservice
Veranstaltungsplanung
Kegelbahnen
Schwäbische Küche
Spezialist für
Busreisegruppen
Essen auf Rädern
Ausgezeichnetes Gasthaus für
Seniorenfreundliche Qualität

Seit über 50 Jahren ...

