



Familie Seyfried  
Altensteiger Str. 15  
72297 Seewald-Göttelfingen  
Tel. 07448-92800  
[www.landhotel-traube.de](http://www.landhotel-traube.de)  
[info@landhotel-traube.de](mailto:info@landhotel-traube.de)

## Speiseangebot für festliche Anlässe 2020

### Vorspeisen

Hierbei beraten wir Sie persönlich um Ihren individuellen Wünschen gerecht zu werden.

mediterran: feine Knoblauchsuppe, Tomatenbruschetta und Vitello Tonnato

schwäbisch: Kartoffelsuppe, Pflücksalat und Tatar von der Räucherforelle

### Suppen

Flädlesuppe	4,00 €
Festtagssuppe "Markklößchen, Maultäschle und Flädle"	4,50 €
Pastinakencreme	4,00 €
Karotten- Ingwercreme	4,00 €
Curry- Zitronengrassuppe mit Garnele	5,00 €
feine Rahmsuppe von der Forelle	5,50 €
Maiscreme mit würzigem Geflügelspieß	5,00 €
Apfel- Sellerie mit Räucherschinkengrissini	5,00 €
Suppe je nach Jahreszeit "Maronen, Kürbis usw. "	



Familie Seyfried  
Altensteiger Str. 15  
72297 Seewald-Göttelfingen  
Tel. 07448-92800  
[www.landhotel-traube.de](http://www.landhotel-traube.de)  
[info@landhotel-traube.de](mailto:info@landhotel-traube.de)

## Hauptgang

Der Ausgangspunkt für unser Hauptgangangebot ist die Schlemmerplatte. Hierbei handelt es sich um einen in Platten-Form servierten Hauptgang der aus mehreren Komponenten besteht.

Dieser setzt sich wie folgt zusammen :

- Salate vom Büffet
- Filet vom Schwein im Speckmantel
- Göttelfinger Rinderbraten
- Putenbrust in Sesampanierung
- Braten und Rahmsoße
- zwei Beilagen nach Wahl (außer saisonales Gemüse)

**Preis: 21,00 € im 4-Gang Menü, nur die Schlemmerplatte 25,00 €**

Falls Ihnen etwas nicht zusagen sollte können Sie aus den folgenden Komponenten etwas Auswählen und tauschen.

geschmortes:	Schweinebraten vom Nacken	--- €
	Hähnchenkeulen	--- €
	Kalbsbraten	2,50 €
	Hirschbraten	3,00 €



Familie Seyfried  
 Altensteiger Str. 15  
 72297 Seewald-Göttelfingen  
 Tel. 07448-92800  
[www.landhotel-traube.de](http://www.landhotel-traube.de)  
[info@landhotel-traube.de](mailto:info@landhotel-traube.de)

gebratenes:	Schweineschnitzel	--- €
	Kalbsschnitzel	3,00 €
	Rinderrücken	3,00 €
	Rinderfilet	4,50 €
	Scheiben von der Maishähnchenbrust	2,00 €
	tranchierte Barberie Entenbrust rosa gegart	3,00 €
Fisch:	Lachsfilet	3,00 €
	Forellenfilet	2,00 €
Soßen:	Pilzrahmsoße	0,25 €
	Cognac- Pfefferrahm	0,50 €
	Zigeunersoße	0,25 €
Beilagen:	hausgemachte Spätzle	
	hausgemachte Kartoffelkrapfen	
	Pommes frites, Röstitaler	
	Kartoffelgratin, Gemüsereis	
	je weitere Beilage kostet pro Person	1,50 €
Gemüse:	saisonales Gemüse einerlei in Kräuterrahm	2,50 €
	gebratenes mediterranes Gemüse	2,50 €
	Spargel, Schwarzwurzel andere Gemüsebeilagen nach Anfrage als Tellergericht	0,50 €



Familie Seyfried  
Altensteiger Str. 15  
72297 Seewald-Göttelfingen  
Tel. 07448-92800  
[www.landhotel-traube.de](http://www.landhotel-traube.de)  
[info@landhotel-traube.de](mailto:info@landhotel-traube.de)

## Tellergerichte

Wir bieten auch Tellergerichte an, die folgenden sind die Favoriten des Küchenchefs:

### "modern"

Salate vom Büffet

Schweinefilet im Speckmantel mit zarter Ochsenbacke auf Kartoffel- Schalottenpüree und jungem Gemüse

24,00 €

### "deluxe"

Salate vom Büffet

Rosa Tranche vom Rinderrücken mit geschmortem Kalbstafelspitz in Kräuterjus mit jungem Gemüse und Kartoffelkrapfen

27,00 €

### "schwäbisch"

Salate vom Büffet

Zarte Tranche vom rosa Rinderrücken mit gebratener Maultasche auf Rahmkraut, dazu Spätzle und Kartoffelkrapfen

23,50 €



Familie Seyfried  
 Altensteiger Str. 15  
 72297 Seewald-Göttelfingen  
 Tel. 07448-92800  
[www.landhotel-traube.de](http://www.landhotel-traube.de)  
[info@landhotel-traube.de](mailto:info@landhotel-traube.de)

## Dessert

	im Menü	Einzel
Dessert des Monats jeden Monat ein anderes saisonales Dessert		
Dessertvariation Creme, Parfait, Eis und Früchte	6,50 €	8,00 €
Schokotraum zwei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne	4,50 €	5,50 €
heiße Liebe 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50 €	5,50 €
Kirschwasser Parfait mit marinierten Kirschen und Schokoladensoße	5,50 €	6,00 €
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten	5,50 €	6,50 €
<b>Je nach Jahreszeit</b>		
frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,00 €	6,50 €
hausgemachtes Zimt Parfait mit Zwetschen	5,00 €	6,50 €