

Traube TO GO

am Samstag den 30.01 von 17 Uhr- 19 Uhr
und Sonntag den 31.01 von 11:30 Uhr - 18:30 Uhr
Tel: 07448/92800



hausgemachter Salatteller mit Rohkost und Kartoffelsalat sowie in Frenchdressing marinierter Blattsalat		4,50 €
frische asiatische Kokos- Curry-Zitronengrassuppe mit feinem Gemüse		6,00 €
vegetarische Kartoffelgnocchi in Rahm mit winterlichem Gemüse und Bergkäse		12,50 €
im Cornflakesmantel gebackene Hähnchenbrust mit Parmesan- Limonendip und Süßkartoffelpommes		15,00 €
"Alt und Jung" Rinderrückensteak und Kalbstafelspitze mit leichter Meerrettichsoße dazu Kartoffelkroketten und Wurzelgemüse		19,00 €
Schweinerückesteak in Pilzrahmsoße und hausgemachte Butterspätzle		14,50 €
"Special a la chef"	kl. 80gr	10,00 €
würziges Tatar vom Weiderind mit bunten Blattsalaten, Parmesan- Limonenmayo und geröstetem Knoblauchbaguette	gr. 180gr	17,50 €
"kräftige Hirschbolognese" im Rotweinsud mit Tagliatelle, winterliches Gemüse und Bergkäse		14,50 €
grätenfreie Forelle paniert im Semmelbröselmantel mit Sc. Remoulade und buntem Rohkost und Blattsalat		17,50 €
feines Mascarpone- Quarktiramisu mit Himbeerkompott		5,50 €
Beilagen Portion Pommes frites / Spätzle		3,50 €
Portion Soße Rahm/ Braten		2,00 €
"Tiefkühltheke" nur solange der Vorrat reicht		
hausgemachte Rinderrouladen in Lembergersoße "2 Stk."		10,00 €
saure Kutteln in Balsamico- Trollingersoße		4,00 €
zart geschmorte Ochsenbacken in Wurzelgemüsesoße "2Stk"		15,00 €
in Sherry geschmorte Schweinebacken "mind. 6 Stk"		10,00 €
in kräftiger Wildbratensoße geschmorter Hirschgulasch "2 Portionen"		14,00 €