

# Restaurant Traube

## Suppen

**Fleischkraftbrühe** mit Einlage nach Wahl:

<b>Frittaten</b>	7,00 €
<b>Speckknödel</b> – 2 Stück	9,00 €
<b>Leberknödel</b> – 2 Stück	9,50 €
<b>Milz-Schnitten</b>	9,00 €

## Vorspeisen

**Rinds-Carpaccio** von der Carne Salada

Rucola / Parmesan-Späne		
Knoblauch-Toastbrot	klein / groß	15,00 € / 18,00 €

**Camembert gebacken**

Salatbeet/ Preiselbeeren	13,50 €
--------------------------	---------

**Saures Rindfleisch** - kalt

gekochtes Rindfleisch / rohe Zwiebel		
Brotkorb	klein / groß	12,00 € / 16,00 €

## Nudelgerichte

**Spaghetti „Bologneser Art“**

hausgemachtes Fleischragout	12,00 €
-----------------------------	---------

**Spaghetti „Aglio Olio“**

Olivenöl / Knoblauch / Chili	11,50 €
------------------------------	---------

**Hirtenmaccheroni**

Tomaten / Fleischragout / Champignon		
Schinken / Erbsen / Sahne / Parmesan	14,00 €	

**Spaghetti „alla Carbonara“**

Speck / Ei / Sahne / Parmesan	14,00 €
-------------------------------	---------

**Tagliatelle Riviera**

Tomaten / Garnelen / Zucchini / Sahne	16,00 €
---------------------------------------	---------

**Spaghetti „Pikant“**

Tomatensauce / Knoblauch / Oliven / Chili	13,00 €
---	---------

# Restaurant Traube

## Fleischgerichte

<b>Wienerschnitzel</b> mit Pommes frites Schwein / Truthahn / Kalb	18,00 € / 19,50 € / 22,50 €
<b>Champignonschnitzel</b> mit Reis Schwein / Truthahn / Kalb	18,50 € / 20,00 € / 23,00 €
<b>Rindstagliata</b> (Entrecote 200 gr.) Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes frites	27,00 €
<b>Rindsfilet</b> (220 gr.) vom Grill Pommes frites / Kräuterbutter oder Pfeffersauce	31,00 €
<b>Truthahn-Steak</b> vom Grill / Kräuterbutter / Pommes frites	19,50 €
<b>Kalbsschnitzel</b> vom Grill / Kräuterbutter / Röstkartoffel	22,50 €
<b>Fleischgrillplatte</b> Rindsfilet / Schweinefilet / Truthahnsteak / Kalbssteak Speck-Streifen / Frankfurter Würstchen Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes frites gemischter Salate mit Dressing	1 Person / 2 Personen 30,00 € / 55,00€

## Fischgerichte

<b>Hausmarinierter Räucherlachs</b> Knoblauch-Toastbrot / Sahne-Kren	klein / groß	14,00 € / 17,00 €
<b>Wolfsbarsch-Filet</b> vom Grill / Salzkartoffel		23,50 €
<b>Seeteufel + Gamberoni-Spieß</b> vom Grill / Grillgemüse / Knoblauch-Toastbrot		28,00 €
<b>Schwertfisch</b> vom Grill Rauke / getrocknete Tomaten / Knoblauch-Toastbrot		24,00 €
<b>Gamberoni</b> vom Grill Grillgemüse / Knoblauch-Toastbrot	6 Stück / 10 Stück	20,00 € / 25,00 €

# Restaurant Traube

## Tiroler Spezialitäten

### Marendenteller (kalt)

Speck / Käse / Kaminwurzeln / Gewürzgurken / Brotkorb 17,00 €

„Schlutzkrapfen“ – handgemacht – bio – regional  
geschmolzene Butter / Parmesan



14,50 €

### Tiroler Bauerntris

2 x Käseknödel / 1 x Spinatknödel / Schlutzkrapfen  
geschmolzene Butter / Parmesan / Speck-Krautsalat 18,50 €

### Hausgemachte Spinatspätzle

Schinken-Sahne-Sauce 14,00 €

### Alt Tiroler Bauerngröstel

Röstkartoffel / gekochtes Rindfleisch  
Zwiebel / Schnittlauch / Speck-Krautsalat 22,00 €

## Kindergerichte

inklusive 1 Kugel Eis

### Mickey Mouse Teller

Wiener Schnitzel / Pommes frites Schwein / Truthahn 10,50 € / 12,00 €

### Schlumpfmaccheroni

Maccheroni / Tomatensauce + Fleischragout gemischt 7,00 €

### Truthahn-Nuggets

hausgemacht / Pommes frites 12,00 €

## Beilagen

Pommes frites / Kroketten / Röstkartoffel 5,00 €

Reis / Butterspätzle / Salzkartoffel 5,00 €

Gemischter Salat mit Hausdressing 5,50 €

Speck-Krautsalat 6,00 €

Tomatensalat mit Zwiebeln 5,50 €

Gekochtes Gemüse in Butter geschwenkt 6,50 €

Grillgemüse 7,50 €

# Restaurant Traube

## Dessert

<b>Schokoladenmouse</b> hausgemacht	7,50 €
<b>Tiramisú</b> hausgemacht	7,50 €
<b>Apfelkiachel</b> – 4 Stück / Vanilleeis	7,50 €
<b>Zitronensorbet</b> hausgemacht Zitroneneis / Prosecco / Vodka	6,50 €
<b>Dessertvariation</b> Tiramisù / braunes Schokoladenmousse / Apfelkiachel heiße Himbeeren / Schokotörtchen / Vanilleeis	10,50 €
<b>Apfelknödel</b> hausgemacht – 3 Stück / Vanilleeis	8,50 €
<b>Marillenknödel</b> – 2 Stück	8,00 €
<b>Süßes Knödeltris</b> Apfel / Nougat / Marille / Vanilleeis	9,50 €
<b>Warmes Schokotörtchen</b> hausgemacht	8,50 €
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis	7,00 €
<b>Eistrüffel</b> (Tartufo) weiß / schwarz / Haselnuss	6,00 €
<b>Gemischtes Eis</b> – 1 Kugel Schokolade / Vanille / Nuss / Erdbeere / Zitrone / Stracciatella	1,80 €

## **Zu unseren Desserts empfehlen wir unseren Süßwein Aurie**

Petit Manseng - Kellerei St. Pauls  
Glas 0,1 lt. 8,00 € / Flasche 0,5 lt. 36,00 €

---

**Für unsere Gäste mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten**  
Bitte teilen Sie die Unverträglichkeit bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit, wir werden dies bei der Zubereitung der Gerichte berücksichtigen

**Fast alle Gerichte gibt es auch als kleine Portion – 2,00 €**