Restaurant Traube

Suppen

Fleischkraftbrühe mit Einlage nach Wahl:

ACGL	**Frittaten**	8,50 €
ACGL	**Speckknödel** – 2 Stück	10,50 €
ACGL	**Leberknödel** – 2 Stück	11,00 €

Vorspeisen

Bruschetta

AG	Tomaten / rohe Zwiebel / Knoblauch	9,50 €
AG	Tomaten / rohe Zwiebel / Knoblauch / Lardo	11,00 €

Feinschmeckerteller

GD	Carpaccio von der Carne Salada / Räucherlachs		
B	Garnelen-Spieß / eingelegtes Gemüse		
AG	Sahnekren / Knoblauch-Toastbrot	klein / groß	19,00 € / 23,00 €

Rinds-Carpaccio von der Carne Salada

AG	Rauke / Grana Padano Späne		
	Knoblauch-Toastbrot	klein / groß	18,00 € / 22,00 €

Saures Rindfleisch - kalt

CL	gekochtes Rindfleisch / rohe Zwiebel / Brotkorb	klein / groß	16,00 € / 20,00 €

Nudelgerichte

Spaghetti „Bologneser Art“

AGLO	hausgemachtes Fleischragout	14,50 €

Spaghetti „Aglio Olio”

A	Olivenöl / Knoblauch / Chili	13,50 €

Hirtenmaccheroni

AGLO	Tomaten / Fleischragout / Champignon	
	Schinken / Erbsen / Sahne / Grana Padano	17,50 €

Spaghetti “alla Carbonara”

ACG	Speck / Ei / Sahne / Grana Padano	17,00 €

Spaghetti „Pikant“

AL	Tomatensauce / Knoblauch / Oliven / Chili	15,00 €

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

Restaurant Traube

Fleischgerichte

Wienerschnitzel mit Pommes frites
AC Schwein / Truthahn / Kalb 20,00 € / 22,00 € / 25,00 €

Champignonschnitzel mit Reis
AGO Schwein / Truthahn / Kalb 21,00 € / 23,00 / 26,00 €

Rindstagliata (Entrecote 220 gr.)
AG Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes frites 31,00 €

Rinderfilet (220 gr.) vom Grill
AGO Pommes frites / Kräuterbutter **oder** Pfeffersauce 34,00 €

Cordon Bleu
ACG vom Schwein mit Röstkartoffel 25,00 €

Fleischgrillplatte AGMO
Rindsfilet / Schweinefilet / Truthahnsteak / Kalbssteak
Speck-Streifen / Frankfurter Würstchen / Grillgemüse
Pommes frites / Kräuterbutter / Barbecue-Sauce
gemischter Salate mit Dressing 1 Person / 2 Personen 34,00 € / 62,00 €

Truthahn-Steak vom Grill
AGM Kräuterbutter / Pommes frites 22,00 €

Kalbsschnitzel vom Grill
AGM Kräuterbutter / Röstkartoffel 25,00 €

Bernerschnitzel ACGLO
Schweineschnitzel mit Käse und Schinken überbacken
Champignonsauce / Röstkartoffel 25,00€

Wiener Tafelspitz CGL
Salzkartoffel / gekochtes Gemüse / Sahne-Kren 24,00 €

Wildererpfanne ACGLO
3 Schweinefilet / Champignonsauce / Butterspätzle
in der Pfanne serviert 26,00 €

Rotweinempfehlung

o **Merlot Cabernet „festival“**
Kellerei Meran
Glas 0,1 lt. 4,50 € / Flasche 0,75 lt. 25,00 €

Restaurant Traube

Fischgerichte

Marinierter Räucherlachs
ADG Knoblauch-Toastbrot / Sahne-Kren — klein / groß — 16,00 € / 19,00 €

Geräuchertes Forellenfilet
MO marinierte Blattsalate
ADG Kartoffel-Röstinchen / Sahnekren — klein / groß — 18,00 € / 22,00 €

Tagliatelle Riviera
ABG Tomaten / Garnelen / Zucchini / Sahne — 18,00 €

Garnelen-Spieß
ABG vom Grill / Grillgemüse
dazu Knoblauch-Toastbrot — 6 Stück / 10 Stück — 22,00 € / 27,00 €

Wolfsbarsch-Filet
ADG vom Grill / Salzkartoffel — 26,50 €

Salatteller
mit Hausdressing MO

Garnelen-Spieß vom Grill
MO auf Salatplatte
ABG Knoblauch-Toastbrot — 6 Stück / 10 Stück — 22,00 € / 27,00 €

Camembert gebacken AG
MO Blattsalate / Preiselbeeren — 15,00 €

Großer gemischter Salatteller MO — 13,00 €
C mit Gekochtem Ei — 15,50 €
A mit Truthahnstreifen vom Grill — 24,00 €
ACG mit Knödel 2 Stück nach Wahl (Speck, Käse, Leber, Spinat, Rote Beete) — 19,00 €

Kleiner gemischter Salat MO — 6,50 €

Speck-Krautsalat LO — 7,50 €

Tomatensalat mit Zwiebeln MO — 7,00 €

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

Restaurant Traube

Tiroler Spezialitäten

Marendenteller (kalt)
Speck / Käse / Kaminwurzen /Gewürzgurken
AGO Sahnekren/ Brotkorb 20,00 €

„Schlutzkrapfen“
handgemacht – bio – regional
ACG geschmolzene Butter / Grana Padano 17,00 €

Tiroler Bauerntrio
ACG 2 x Käseknödel / 1 x Spinatknödel / Schlutzkrapfen
CGN geschmolzene Butter / Grana Padano / Speck-Krautsalat LO 23,00 €

Knödeltrio – Käse / Spinat / Rote Beete
ACG geschmolzene Butter / Grana Padano / gemischter Salat MO 20,00 €

Hausgemachte Spinatspätzle
ACG Schinken-Sahne-Sauce 17,50 €

Alt Tiroler Bauerngröstel
CGL Röstkartoffel / gekochtes Rindfleisch
CN Zwiebel / Schnittlauch /Speck-Krautsalat LO 26,00 €

Kindergerichte
inklusive 1 Kugel Eis

Mickey Mouse Teller
AC Wiener Schnitzel / Pommes frites Schwein / Truthahn 12,00 € / 14,00 €

Schlumpfmaccheroni
AGLO Maccheroni / Tomatensauce + Fleischragout gemischt 9,00 €

Truthahn-Nuggets
AC hausgemacht / Pommes frites 15,00 €

Beilagen

Pommes frites / Kroketten / Röstinchen A 5,50 €

weißer Reis / Salzkartoffel / Röstkartoffel AG 5,50 €

hausgemachte weiße Spätzle in Butter geschwenkt ACG 7,00 €

Gekochtes Gemüse in Butter geschwenkt GL 8,00 €

Grillgemüse 8,50 €

Restaurant Traube

Dessert

Schokoladenmouse hausgemacht CEG		8,50 €
Tiramisú hausgemacht ACEGO		8,50 €
Apfelkiachel – 4 Stück / Vanilleeis ACG		9,00 €
Zitronensorbet hausgemacht GO Zitroneneis / Prosecco / Vodka		8,00 €
Dessertvariation ACEGO Tiramisù / braunes Schokoladenmousse / Apfelkiachl heiße Himbeeren / Schokotörtchen / Vanilleeis		12,00 €
Crema Catalana ACG		8,50 €
Apfelknödel ACG hausgemacht – 3 Stück / Vanilleeis		9,00 €
Marillenknödel – 2 Stück ACG		9,00 €
Süßes Knödeltris ACG Apfel / Nougat / Marille / Vanilleeis		10,00 €
Warmes Schokotörtchen ACEG		8,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis GO		8,50 €
Eistrüffel (Tartufo) weiß / schwarz / Haselnuss ACEGMH		6,50 €
Gemischtes Eis CEFGH	1 Kugel	2,50 €
Schokolade / Vanille / Haselnuss	2 Kugeln	4,50 €
Erdbeere / Zitrone / Stracciatella	3 Kugeln	6,50 €

Weinempfehlung

o 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

Wir haben die Allergene gekennzeichnet!
Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten oder Allergien trotzdem
bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit!