



## Suppen aus eigener Herstellung

Dazu reichen wir hausgemachte Partybrötchen frisch aus unserem Steinbackofen

<u>Flädlesuppe</u>	Pfannkuchenstreifen in hausgemachter Rinderkraftbrühe	€ 5,80
<u>Tomatensuppe</u>	mit Sahnehäubchen	€ 5,80
<u>Leberknödelsuppe</u>	hausgemachter Leberknödel in herzhafter Rinderkraftbrühe	€ 6,80
<u>Brätstrudel-Suppe</u>	hausgemachter Brätstrudel aus Kalbsbrät in Pfannkuchen in herzhafter Rinderkraftbrühe	€ 6,80

## Salate

Dazu reichen wir hausgemachte Partybrötchen frisch aus unserem Steinbackofen

<u>„ebbes Oifachs“</u>	Bunte Salatvariationen der Saison	€ 9,20
<u>„Farmersalat“</u>	Frische Salate mit gebratenen Putenstreifen, gebratenem Mais, an Traube-Hausdressing	€ 14,20
<u>„Fitness-Salat“</u>	Frische Salate mit gebratenen Putenstreifen, an Bernitos-Hausdressing	€ 14,20
<u>„d' Loisl“</u>	Bunter Salat mit Streifen vom panierten Schweineschnitzel	€ 14,90

## Aus der Allgäuer Küche

<u>„Kässpatzn“</u>	hausgemachte Kässpatzen, mit Schmelzzwiebeln und Salat	€ 13,90
<u>„Knedl“</u>	hausgemachte Semmelknödel in Kräuter-Champignon-Rahm-Sauce, dazu Salat	€ 13,90
<u>„s' Graud“</u>	Krautkrapfen mit Bratensauce und Salat	€ 13,90
<u>„für Schwoba“</u>	feine Maultaschen (mit Fleischfüllung) in Butter mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt, dazu Salat	€ 13,90
	.....auf Wunsch zusätzlich mit Ei	€ 14,90
<u>„Allgäu-Trio“</u>	hausgemachte Kässpatzen, Krautkrapfen und feine Maultaschen (mit Fleischfüllung) mit Salat	€ 16,90
<u>„Memminga Gröschdl“</u>	Gebratene Schweinefiletstreifen, Bratkartoffeln, Zwiebel, Speck und bunter Salat	€ 16,90
	.....auf Wunsch zusätzlich mit Ei	€ 17,90
<u>Allgäuer Zwiebelrostbraten</u>	(vom argentinischen Roastbeef) mit hausgemachten Kässpatzen, Schmelzzwiebeln	€ 26,50

## Spezialitäten der „Traube“- Küche

<u>„d' Wierna“</u>	Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Bratkartoffeln*	€ 16,50
<u>„Schdoffel“</u>	Schweineschnitzel nach Wiener Art mit hausgemachten Kartoffelsalat	€ 16,50
<u>„Schwoba Schnitzl“</u>	Schweineschnitzel nach Wiener Art mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce	€ 17,50
<u>„Schwabenteller“</u>	Schweinemedallions in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle	€ 21,90

## Weltbekannter Klassiker der bayerischen Küche

Ofenfrischer <u>Schweinebraten</u>	mit hausgemachten Semmelknödeln und Bayerisch Kraut	€ 16,50
Ofenfrische <u>Schweinshaxe</u>	Wartezeit ca. 30 Minuten mit hausgemachten Semmelknödeln, Bayerisch Kraut und Dunkelbiersauce	€ 18,90

# Steak

Zartes argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter € 19,90

- dazu wahlweise: \* frische Partybrötchen € 4,90  
\* kleiner gemischter Salat € 6,50  
\* Bratkartoffeln\* € 4,90  
\* Hausgemachte Pfeffersauce 🍷 € 4,90  
(Bratenjus mit Sahne, Cognac und grünem Pfeffer verfeinert)

## Nudeln – Zur Auswahl Penne oder Spaghetti

Dazu reichen wir frisch geriebenen Parmesan

- „Aglia - Olio“ 🌱 mit Knoblauch und Olivenöl € 10,50  
„Pomodoro“ 🌱 mit hausgemachter Tomaten-Sauce € 10,50  
„Bolognese“ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce € 10,90  
„a' Matriciana“ mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und frischem Basilikum € 10,90  
„Verdura“ 🌱 mit Gemüse der Saison, Zwiebeln und hausgem. Tomaten-Sauce € 12,90  
„Frutti di Mare“ mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Tomatenstückchen € 15,50  
„Gamberetti“ mit 5 Riesen-Garnelen (White Tiger) und Weißwein-Sahnesauce 🍷 € 17,90  
„Salmone“ gebratenes Lachs-Filet mit Nudeln (nach Wahl) in einer hausgemachten Hummer-Shrimps-Creme-Sauce € 22,90

## Pfannkuchen

- Jäger-Pfannkuchen 🌱 gefüllt mit Champignon-Ragout, dazu Salat € 13,90  
Bauernpfannkuchen gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei, dazu Salat € 13,90

## Ofenkartoffeln

- „Venezia“ 🌱 Ofenkartoffel gefüllt mit Gemüse in Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat € 13,90  
„Ranger“ Ofenkartoffel gefüllt mit Putenstreifen, Mais und Zwiebeln, dazu Sour-Crème und Salat € 14,90  
„Skandinavien“ Ofenkartoffel gefüllt mit Räucherlachs und Blattspinat, mit Sahnemeerrettich überbacken, dazu Salat € 14,90

## Dessert

- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 1 € 7,90  
„Großer Schmarrrn“ Kaiserschmarrrn nach Originalrezept **Wartezeit ca. 15 Minuten**  
frisch zubereitet mit Vanilleeis und Apfelmus **Einzelportion** € 9,90  
**Doppelte Portion** € 14,90  
„Heiße Liebe“ Vanille-Eis mit heißen Himbeeren € 8,90

## Beilagen / Sonstiges

- |                                  |        |                                      |        |
|----------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|
| Bratkartoffeln*                  | € 4,90 | Beilagenänderung auf Kässpätzn       | € 4,50 |
| Beilagensalat                    | € 6,50 | Umbestellung                         | € 1,50 |
| Zusätzliche Bratensauce/-Jus     | € 3,00 | „Räuberteller“ (zusätzlicher Teller) | € 2,00 |
| Zusätzliche Champignon-Rahmsauce | € 3,50 | für Kinder kostenlos                 |        |

Info: Alle Salatdressings beinhalten die Zusatzstoffe 1,2 und 3  
Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff(en) 2= mit Konservierungsstoff(en) 3= mit Antioxidationsmittel

Kennzeichnungsverordnung **Allergene:**

Es steht eine separate Speisekarte mit Kennzeichnung aller Allergene zur Verfügung – Bitte fragen Sie als Allergiker danach