



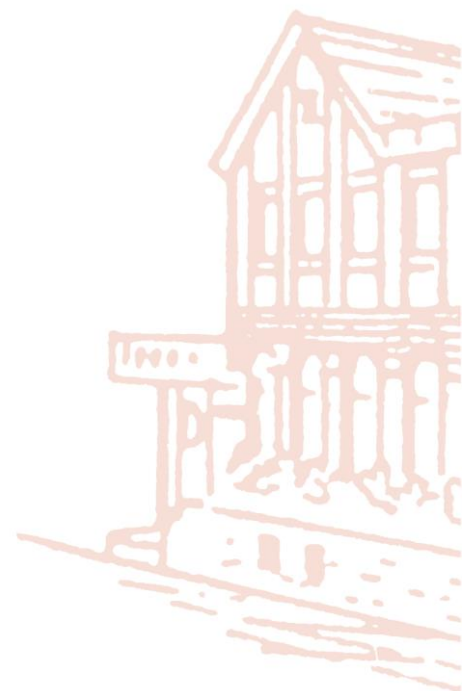
GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Die Festfibel

Gasthaus zur Traube
Brückenstrasse 21
73240 Wendlingen
Joachim Valet
Telefon 07024-7481
Telefax 07024-7642
info@traube-wendlingen.de
www.traube-wendlingen.de





GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Für die besonderen Momente im Leben...

Feiern Sie wo Sie wollen, wie Sie wollen, wann Sie wollen – **Seit über 55 Jahren ...**

Wir geben alles dafür, dass Sie die Zeit in angenehmer Atmosphäre als Gastgeber wirklich genießen können.

Es bedarf vieler kleiner Details um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Profis Ihre Wünsche mit Ideen und langjähriger Erfahrung kombinieren. Wir haben gelernt zuzuhören. Für den Erfolg Ihrer Feier stellen wir Ihnen gerne unsere fachkundigen Traube-Mitarbeiter an Ihre Seite.

Darüber hinaus bringen wir jeden Tag schwäbische, allergikerfreundliche Traditionsküche auf den Tisch und legen beim Einkauf großen Wert auf Regionalität und artgerechte Tierhaltung.

Um eine detaillierte, an Marktpreisen angelegte, und auf jeden einzelnen Kunden zugeschnittene Kalkulation vornehmen zu können, haben wir auf Preisangaben verzichtet.

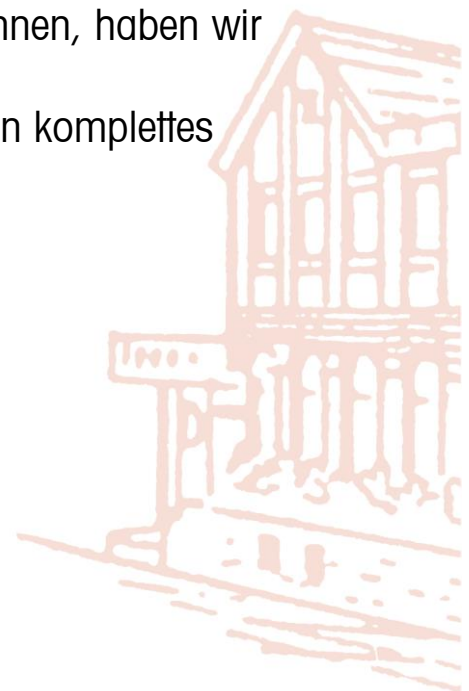
Wir sichern Ihnen zu, innerhalb von fünf Werktagen ein komplettes Angebot über Ihre Veranstaltung abgeben zu können.

Informieren Sie sich in Ruhe über das Angebot.

Rufen Sie uns an.

Jederzeit und von Herzen.

Ihr Joachim Valet



Vorspeisen

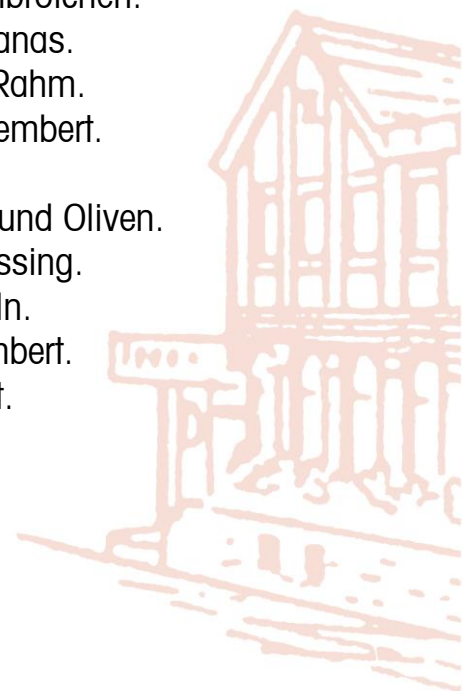
- *Knackige Salatvariation des Hauses
an leichten Balsamicodressing im Weckglas.
- *Penne Rucola-Salat -
Hartweizengrießnudeln in kräftigem Joghurt-Balsamico-Dressing
mit frischem Rucola und Paprikawürfeln im Glas.
- *Antipasti-Variation, bestehend aus...
Pepperoni mit Schafskäsefüllung, gefüllte Oliven
und gegrillte Auberginen im Glas.
- *Lolli von Minimozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum.
- *Warme Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Chili-Hackfleisch-Salsa.
- *Luftgetrockneter Hinterschinken auf Honigmelonenschiffchen.
- *Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs
im Porzellanschälchen.
- *Räucherlachs-Flädlerroulade, gefüllt mit ...
Frischkäse-Kräuter-Quark, Meerrettich und Gurke.
- *Tatar aus frischem und geräuchertem Lachsfilet
auf hausgemachten Kartoffelrösti und Limettenkrem im Porzellanschälchen.
- *Bruschetta mit Tomaten-Basilikumragout auf getoastetem Weißbrot.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Klein & Fein / Vorspeise (im Glas)

- *Lolli von Mini-Fleischküchle, Mini-Thüringer Rostbratwurst oder Mini-Saitenwürstle
auf hausgemachtem Kartoffelsalat.
- *Lolli von Mini-Fleischkäse mit süßem Senf und Baby-Laugenbrötchen.
- *Lolli von mariniertem, gegrilltem Hähnchenbrüstchen mit Ananas.
- *Kleine Semmelknödel auf frischen Kräuter-Champignons in Rahm.
- *Unsere Maultaschen überbacken mit Kirschtomate und Camembert.
- *Antipasti-Trilogie
von gefüllten Weinblättern, Pepperoni mit Frischkäsefüllung und Oliven.
- * Bauernschinken-Avocado-Ragout an leichten Balsamicodressing.
- *Warmes, mariniertes Grillgemüse mit Hartweizengrieß-Nudeln.
- *Kleine Maultasche überbacken mit Kirschtomate und Camembert.
- *Pulled pork auf Rot- und Weißkohlsalat mit Stangenweißbrot.
- *Chili con carne.



Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Gebundene Suppen

- *Apfelrotkohl-Samtsüppchen.
- *Fruchtige Tomaten-Kremsuppe an frittiertem Rucola.
- *Karotten-Ingwer-Samtsuppe.
- *Waldpilz-Rahmsuppe mit Sahnehaube und gehackten Nüssen.
- *Gartenkräutersuppe mit gegrillter Garnele.
- *Kresse-Samtsuppe.

Klare Gemüsekraftbrühe

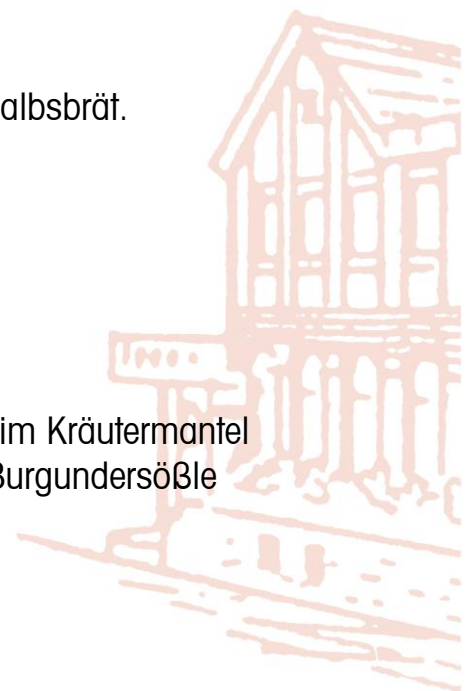
- *mit unseren Flädle.
- *mit Grießnockerln.
- *mit unseren Maultaschen.
- *Festtagssuppe - mit Flädle, Grießklößchen, Maultaschen und Markklößchen.

Staufen-Landschwein (Staufenfleisch.de)

- *Krustenbraten mit Schwarte.
- *Saftiger Schweinebraten vom Hals im Senf-Kräutermantel.
- *Ofenfrische Schweinehaxe mit Schwarte.
- *Goldgelbe Mini-Schweineschnitzel im Cornflakesmantel.
- *Ofenfrische, marinierte Spare-ribs.
- *Schweinerücken am Stück gebraten -
natur oder mit Pfefferkruste oder im Senf-Kräutermantel.
- *Zartes Schweinefilet am Stück gebraten
natur oder gefüllt mit Spinat- und Fetakäse oder Brokkoli- und Kalbsbrät.
- *Zarte, geschmorte Schweinebäckle.

Kalb (österreichisches Milchkalb)

- *Saftiger Braten aus der Nuß.
- *Ofenfrische Kalbshaxe, am Knochen gebraten.
- *Zarter Kalbsrücken, am Stück gebraten - mit Pfefferkruste oder im Kräutermantel
- *Osso Buco - Gebratene Beinscheiben im kräftigen Gemüse-Burgundersöble





GASTHAUS ZUR TRAUBE

Staufen-Albrind (Staufenfleisch.de)

- *Saffiger Schmorbraten oder Sauerbraten aus der Nuss.
- *Zart, marmoriertes Roastbeef am Stück gebraten.
- *Rinderfilet am Stück gebraten - natur oder im Kräutermantel.
- *Rinderfetzen mit Rucola, Kirschtomaten verfeinert mit Aceto Balsamico
- *Geschmorte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke.
- *Würziger Rindergulasch.
- *Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
an leichten Meerrettich-Sahnesoße mit Preiselbeeren.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Bauernhof-Geflügel (aus Freilandhaltung/Österreich)

- *Ofenfrisches Hähnchenbrüstchen mit frischen Kräutern.
- *Goldgelbe, panierte Schnitzel aus dem Hähnchenbrüstchen.
- *Ofenfrische, knusprige Mini-Hähnchenschlegel.
- *Gegrillte Fetzen vom Hähnchenbrüstchen
verfeinert mit fruchtigem Mango-Chili Chutney.

Wild (aus Österreich)

- *Rehrücken am Stück gebraten.
- *Rehbraten aus der Keule an Lebkuchensöble.
- *Wildschweinrücken am Stück gebraten.
- *Wildschweinbraten aus der Keule an Gorgonzola-Wildsöble.
- *Saffiger Wildgulasch mit knackigen Gemüsestreifen.

Lamm

- *Lammhüfte am Stück gebraten auf Provencealische Art.
- *Zarter Lammbraten aus der Keule.
- *Ofenfrisches, gekräutertes Lammhäxle am Knochen gebraten.





GASTHAUS ZUR TRAUBE

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Fisch

- *Gegrilltes Lachsfilet .
- *Zanderfilet vom Grill. .
- *Ofenfrisches Steinbeißerfilet (loup de mer)
- *Fischcurry –
Duett aus Rotbarsch- und Welsfilet an fruchtigem Curry-Pfirsich-Söble

vegetarisch:

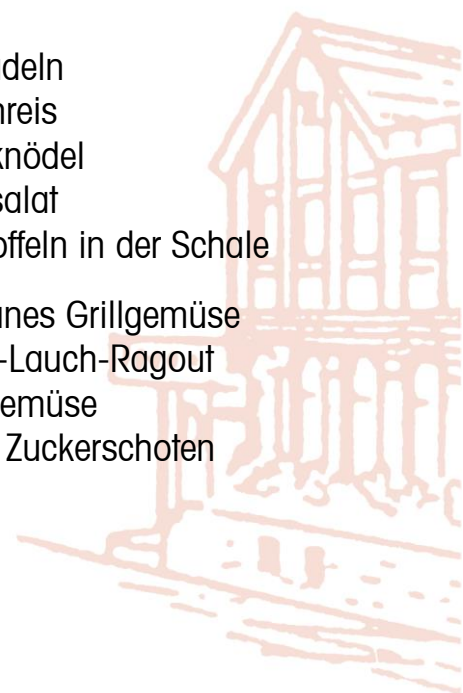
- *Mediterraner Gemüsesalat mit marinierten Röstbrotwürfeln.
- *Unsere Gemüse-Maultaschen an Baslikum-Pesto und warmen Kirschtomaten.
- *Unsere Spinatknödel auf Pilzragout, würziges Käsesössle mit Preiselbeeren.
- *Steinpilznudeltaschen an Tomaten-Chili-Pesto mit Rucola und Parmesanhobel.
- *Trauben Nudel-Salat mit Käsewürfel im Glas.
- *Wrap - mit knackigen, warmen und marinierten Gemüsestreifen und Erdnüssen

Grillen

Gerne Grillen wir vor Ort für Sie, zu jeder Gelegenheit
Wir zaubern Ihnen Ihr individuelles Angebot.

Beilagen/Gemüse

- *Kartoffelgratin
- *Ofenfrische Rosmarinkartoffeln
- *Kartoffelkroketten
- *Unsere Spätzle
- *Frittiertes Kartoffelstroh
- *Gemüse vom Markt
- *Grüne Bohnen mit Speck
- *Kohlrabi in Butter
- *Apfelrotkohl
- *Breite Nudeln
- *Langkornreis
- *Semmelknödel
- *Kartoffelsalat
- *Ofenkartoffeln in der Schale
- *Mediterranes Grillgemüse
- *Tomaten-Lauch-Ragout
- *Wirsinggemüse
- *Glasierte Zuckerschoten





GASTHAUS ZUR TRAUBE

Soßen:

- *Trollingersoße (dunkle Bratensoße)
- *Rieslingsoße
- *Balsamico-Burgundersoße
- *Safran-Zitronensoße
- *Preiselbeer-Burgundersoße

- *Rahmsoße
- *Orangensoße
- *Dunkelbiersoße
- *Pilzrahmsoße
- *Bordelaiser Soße

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Dessert

- *Früchtelolli - aus Wassermelone, Ananas, Honigmelone und Tafeltrauben.
- *Trilogie von Topfenstrudel, Apfelstrudel und Kirschstrudel an Vanillesoße.
- *Unsere Apfelküchle mit Staubzucker an Vanillesoße.
- *Schokoladenmousse auf Panna Cotta und Fruchtputee.
- *Rote Grütze mit halbgelagertem Bauernrahm.
- *Frischer Fruchtsalat, vier Jahreszeiten.
- *Schwarzwälder Gourmet - Sauerkirschen geschichtet in Vanille-Frischkäsekrem.
- * Vanilleeiskrem mit warmem Beerenkorb.
- *Gerollte, goldgelbe Mini-Pfannkuchen, gefüllt mit Schoko-Nougatkrem.
- *Mango-Creme Brulee.

Zu später Stunde

Kalt -

- *Handwurst - verschiedene, geräucherte Wurstspezialitäten.
- *Käserei - Variation aus Frischkäse, Weichkäse, Schnitt- und Hartkäse.
- *Fischerei - geräuchertes Lachsfilet, Matjes und Shrimps-Cocktail.
dazu reichen wir Brotsortiment, Cornichons, Tafelsenf und Butter.
- *Wurstsalat – im Weckglas.

Warm –

- Chili con carne mit knusprigem Bauernbrot.
- Currywurst mit ofenfrischen Tafelbrötchen.





GASTHAUS ZUR TRAUBE

Wissenswertes

Gästezahl –

Teilen Sie uns bitte vier Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit.

Bei Ihrer Feier und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

Zahlung –

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig.

Bei Veranstaltungen ab 30 Personen sind nach Auftragserteilung 30%, am Veranstaltungsdatum weitere 30% der geplanten Gesamtkosten zu bezahlen. Der verbleibende Restbetrag von 40% ist ohne jeden Abzug innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitsservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Personal:

Gerne stellen wir Ihnen unsere professionellen und herzlichen Traube-Mitarbeiter an Ihre Seite. Die Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

