VOR SPEI SEN

Herbstkastanien

Kastanien mit Speck,
Almkäsecreme, Apfel und Pilzen

18,20 -

Tatar vom Jungbullen (160 gr.)

Würziges Tatar vom Jungbullen,
Toastbrot, Salzbutter und
eingelegte rote Zwiebel

25,60 –

Lammschinken

Lammschinken vom Villnösser
Brillenschaf mit Wildkräutersalat,
Kastanien und Wacholder-Grissino

21,50 -

Caesar Salad „a la Traube”

Blattsalat mit Kirschtomaten,
Karotten, Hühnerfilets, gekochtem Ei,
Brotcroutons und Parmesan-Späne

18,80 -

Kirschtomatencreme

Kirschtomatencreme, Babysalat,
Petersilienöl, Senfsaat
und knusprigen Haselnüssen

16,80 -

Dieses Gericht ist frei von Gluten

ANTI PAS TI

Castagne d’autunno

Castagne con speck, fonduta di
formaggio di malga, mela e funghi

18,20 -

Tartare di vitellone (160 gr.)

Tartare di vitellone, pane tostato,
burro salato e cipolla rossa marinata

25,60 –

Prosciutto d’agnello

Prosciutto d’agnello del “Villnösser
Brillenschaf” con insalata selvatica,
castagne e grissino al ginepro

21,50 -

Caesar Salad „a la Traube”

Insalata brasiliana con pomodorini,
carote, filetti di pollo, uovo sodo,
crostini di pane e scaglie di grana

18,80 -

Crema di pomodorini

Crema di pomodorini, baby lattuga, olio al
prezzemolo, semi di senape
e nocciole croccanti

16,80 -

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

AUS DEM SUPPEN TOPF

Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel

13,50 –

Rohnencremesuppe

Rohnencremesuppe mit
Wildravioli und Joghurt

15,90 –

Kastaniencappuccino

Kastaniencapuccino mit Milchschaum
und gebackenem Won-Ton-Körbchen
mit Sauerrahm-Nuss-Dip

16,80 -

Dieses Gericht ist frei von Gluten

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé

Consommé di manzo
con duetto di canederli
di speck e fegato di vitello

13,50 –

Crema di barbabietole

Crema di barbabietole con
ragù di selvaggina e yoghurt

15,90 –

Cappuccino di castagne

Cappuccino di castagne con schiuma di
latte e cestino di wonton al forno con
salsa alla panna acida e noci

16,80 -

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

WARME VOR SPEISEN

Gnocchi

Kartoffel-Kastanien-Gnocchi
mit Garnelenragout,
Kaiserschoten und Schalotten

19,80 –

Spätzle

Kastanienspätzle mit deftigem
Lammragout vom Villnösser Brillenschaf,
Wirsing und glasierten Kastanien

18,20 -

Risottino

Cremiger Kürbisrisottino mit
hausgeräuchertem Saibling, frischem
Meerrettich und Kürbiskompott

21,30 –

Tagliatelle

Kastanientagliatelle mit grüner
Mangoldcreme, gerösteten
Erdnüssen und Ricotta

16,30 –

Blattlan

Gebackene Kartoffelblattlan
mit Südtiroler Sauerkraut
und Hauswurstchips

15,80 –

ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN SIND HAUSGEMACHT

Dieses Gericht ist frei von Gluten

* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit glutenfreien Spaghetti und berechnen hierfür einen Aufschlag von 3,00 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen als größere Portion und berechnen hierfür einen Aufschlag von 3,00 €

PRI MI PIATTI

Gnocchi

Gnocchi di patate e castagne con ragù di gamberi, taccole e scalogno

19,80 –

Spätzle

Spätzle alle castagne con saporito
ragù del Villnösser Brillenschaf,
verza e castagne glassate

18,20 -

Risottino

Risottino cremoso alla zucca con
salmerino affumicato in casa,
rafano fresco e composta di zucca

21,30

Tagliatelle

Tagliatelle alle castagne con crema di
bietola verde, arachidi tostate e ricotta

16,30 -

Blattlan

Blattlan di patate tradizionali con crauti
sudtirolesi e chips di salsiccia della casa

15,80 -

TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI SONO PREPARATI IN CASA

La pietanza non contiene glutine

* Volentieri Vi serviamo la pietanza con spaghetti senza glutine con un supplemento di € 3,00

Volentieri Vi serviamo i nostri primi in porzione più abbondante con un supplemento di € 3,00

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

WARME VOR SPEISEN

Tortelli

Kräutertortelli, gefüllt mit
Kastanien und Trauben,
auf feiner Ziegenfrischkäsesauce

15,30 -

* Spaghetti alla chitarra

„Spaghetti alla chitarra“ mit frischem
Trüffel, Rohschinken, Kirschtomaten
und Prosecco Schaum

23,20 –

Südtiroler Schlutzkrapfen

Mit Spinat und Topfen gefüllte
Schlutzer aus Bioroggen „Regiokorn“,
Bergkäse und Pinienbutter

17,50 –

100 % Vegan
(Glutenfrei, vegan und Laktosefrei)

Gebackene Steinpilz-Polenta-Sticks auf
marinierten Chinakohl und Karottencreme

19,60 –

ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN SIND HAUSGEMACHT

Dieses Gericht ist frei von Gluten

* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit glutenfreien Spaghetti und berechnen hierfür einen Aufschlag von 3,00 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen als größere Portion und berechnen hierfür einen Aufschlag von 3,00 €

PRI MI PIATTI

Tortelli

Tortelli alle erbe ripieni di castagne
e uva su raffinata salsa al
formaggio fresco di capra

15,30 -

* Spaghetti alla chitarra

Spaghetti alla chitarra con tartufo fresco,
prosciutto crudo, pomodorini ciliegino
e schiuma al prosecco

23,20 –

Schlutzkrapfen dell’Alto Adige

Mezzelune di segale Bio-regionale,
ripiene di spinaci e ricotta,
formaggio di montagna e burro ai pinoli

17,50 –

100% Vegano
(senza glutine, vegano e senza lattosio)

Bastoncini croccanti di polenta ai
porcino-cavolo cinese marinato
e crema vellutata di carote

19,60 –

TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI SONO PREPARATI IN CASA

La pietanza non contiene glutine

* Volentieri Vi serviamo la pietanza con spaghetti senza glutine con un supplemento di € 3,00

Volentieri Vi serviamo i nostri primi in porzione più abbondante con un supplemento di € 3,00

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

HAUPT SPEI SEN

Schweinebauch

Schweinebauch auf geschmortem Sauerkraut, Golden-Delicious-Apfelmousse, Kaminwurzen-Serviettenknödel und Rohnenblätter

29,50 –

Perlhuhn

Perlhuhn mit Hokkaido-Kürbiscreme, glasierten Kastanien, Speck-Chips und Rosenkohl

32,50 -

Roastbeef

Lauwarmes Rindsroastbeef auf weißem Knollenpüree, Shiitake-Pilzen, Kastanienschwamm, Kakaopulver, Mignon-Kartoffeln und Jus

34,80 -

Forelle

Regionale Regenbogenforelle mit Spanferkel-Popcorn, Blumenkohlpüree, Rotkohlsalat mit Himbeerdressing und Mandarinengel

29,80 –

Tagliata vom Hirsch

Tagliata vom Hirsch auf Rotkraut, Pastinakencreme, Heidelbeer-Duo, Kastaniencrumble und Chlorphyllöl

38,40 –

Dieses Gericht ist frei von Gluten

SE CON DI

Pancia di maiale

Pancia di maiale su crauti stufati, mousse di mele Golden, Serviettenknödel con Kaminwurze e foglie di rapa rossa

29,50 –

Faraona

Faraona con crema di zucca Hokkaido, castagne glassate, chips di speck e cavoletti di Bruxelles

32,50 -

Roastbeef

Roastbeef di manzo tiepido su crema di radici bianche, funghi shiitake, spugna alle castagne, polvere di cacao, patate mignon e jus

34,80 -

Trota

Trota iridea regionale con popcorn di maialino, purea di cavolfiori, insalatina di cavolo cappuccio rosso all’aceto di lamponi e gel di mandarino

29,80 -

Tagliata di cervo

Tagliata di cervo su crauti rossi, crema di pastinaca, duetto di mirtilli, crumble di castagne e olio alla clorofilla

38,40 –

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

UNSERE KLASSIKER

Rindergulasch

Omas Rindsgulasch
mit zwei Speckknödeln

24,90 –

Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln
und Preiselbeer-Konfitüre serviert

25,90 –

Tatar vom Jungbullen (240 gr.)

Würziges Tatar vom Jungbullen,
Toastbrot, Salzbutter und
eingelegte rote Zwiebel

30,50 –

AUS UNSEREM HOLZKOHLE-OFEN

Tagliata

Klassische Tagliata (Roastbeef) vom
südamerikanischen Black Angus
in Scheiben geschnitten mit
Salzflocken dazu mariniertes
Raukebeet, Parmesan-Späne
und Balsamico-Mayonnaise

29,90 –

Traube Steak
Wartezeit ca. 20 Minuten

Südtiroler Rinderrückensteak mit
Dauphine-Kartoffeln, Zwiebeldip, gegrillten
Zucchini und Balsamico-Mayonnaise

53,60 –

Dieses Gericht ist frei von Gluten

I NOSTRI CLASSICI

Gulasch di manzo

Gulasch di manzo
con due canederli allo speck

24,90 –

Wienerschnitzel

Bistecca di vitello alla milanese impanata,
fritta nel burro accompagnata da patate
saltate e confettura di mirtilli rossi

25,90 –

Tartara di vitellone (240 gr.)

Tartara di vitellone, pane tostato,
burro salato e cipolla rossa marinata

30,50 –

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

Tagliata

Tagliata di Black Angus sudamericano
(roastbeef) con fiocchi di sale,
rucola marinata, scaglie di grana
e maionese al balsamico

29,90 –

Traube Steak
tempo di attesa ca. 20 minuti

Lombata di manzo sudtirolese
con patate Dauphine,
dip alla cipolla, zucchine grigliate
e maionese al balsamico

53,60 –

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

DES SERT

Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel
auf Vanillesauce

8,90 –

3 Mal „Dark“ Chocolate

Schokoladentörtchen, luftiges
Schokomousse und Praline

13,80 –

Herbstkreation
(Vegan, laktosefrei und glutenfrei)

Traubensorbet mit
Traubenragout
karamellisierten Kastanien
Kastanien-Crumble
Traubengel und
Vanillemousse im Kastanienmantel

12,30 –

Tiramisu

Kastanientiramisu mit karamellisierten
Kastanien und Löffelbiskuits

9,60 –

Kürbis-Creme-Brûlée

Kürbis-Creme-Brûlée mit Kastanieneis,
Mohn-Crumble und schwarzem
Johannisbeeren-Coulis

12,50 –

Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,
Nussbrot und getrocknete
Aprikosenscheiben

20,90 –

Dieses Gericht ist frei von Gluten

Gedeck € 1,00/€ 1,50 pro Person

DES SERT

Strudel di mela

Strudel di pasta frolla alle mele
fatto in casa su salsa alla vaniglia

8,90 –

Trilogia di cioccolato fondente

Tortino, mousse e pralina al cioccolato

13,80 –

Creazione autunnale
(vegano, senza glutine e lattosio)

Sorbetto all’uva con
ragù d’uva
castagne caramellate,
crumble alle castagne,
gel all’uva e
mousse alla vaniglia in crosta di castagne

12,30 –

Tiramisù

Tiramisù alle castagne con
castagne caramellate e savoiardi

9,60 –

Creme brûlée

Creme brûlée alla zucca con gelato
alle castagne, crumble al papavero
e coulis di ribes nero

12,50 –

Degustazione di formaggi

Degustazione di formaggi,
pane alle noci e fettine
di albicocche secche

20,90 –

La pietanza non contiene glutine

Coperto € 1,00/€ 1,50 a persona

RESTAURANT TRAUBEN WIRT