

VOR SPEI SEN



ANTI PAS TI

Aperitif

Dreierlei Ascoli-Oliven*:

- Klassiker auf Schnittlauchmayonnaise
- Trüffel auf Petersilienwurzelpüree
- vegetarisch auf Kürbispüree

mit Julienne von roten Rüben,
dazu weißem Joghurt und Kümmel

17,20 –

Oktopus

Oktopussalat mit Taggiasche-Oliven
auf Kartoffelwaffel und Currymayo

20,90 -

Ziegenkäse-Quiche

Quiche mit Ziegenkäse auf Zupfsalat,
garniert mit Honig und
Granatapfel-Dressing

17,80 –

Tatar vom Jungbullen

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

23,60 -

Caesar Salad „a la Traube“

Blattsalat mit Kirschtomaten, Karotten,
Hühnerfilets, gekochtem Ei,
Brotcroutons und Parmesanspänen

18,20 -

Wintersalat

Blattsalat, Radicchio, Rucola, Karotten
mit Birnen in Rotwein, Walnüssen,
Feta-Käse und Balsamico-Creme

19,50 -

* hausgemachtes Tiefkühlprodukt von der
Partnerfirma 'Agorá' in Ascoli Piceno

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

Aperitivo

Tris di olive ascolane*:

- classica su maionese all'erba cipollina
- al tartufo su purè di radice di
prezzemolo
- vegetariana su purè di zucca

con julienne di rape rosse,
condite allo yogurt bianco e cumino

17,20 –

Polpo

Insalata di polpo con olive taggiasche
su waffle alle patate e maionese al curry

20,90 -

Quiche al formaggio caprino

Quiche al formaggio di capra
su insalatina condita con
dressing al miele e melograno

17,80 –

Tartara di vitellone

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

23,60 –

Caesar Salad „a la Traube“

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

18,20 -


Insalata invernale

Insalata verde, radicchio, rucola, carote
con pere al vino rosso, noci, feta e
crema al balsamico

19,50 -

* prodotto congelato fatto in casa da azienda
partner "Agorá" di Ascoli Piceno



 La pietanza non contiene glutine



AUS DEM SUPPEN TOPF

Rinderkraftbrühe


Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel
12,30 –

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Steinpilz-Kartoffel-Rösti, Lauchstroh
und Sauerrahm
14,80 –

Karotten-Ingwer-Orangen-Suppe

Karotten-Ingwer-Orangen-Suppe mit
Orangen-Macarones und Kräuteröl
13,80 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé

Consommé di manzo
con canederlo di speck
e canederlo di fegato
12,30 –

Crema di patate e porri

Zuppa cremosa di patate e porri
con rösti di patate e funghi porcini,
paglia di porro e panna acida
14,80 –

Zuppa di carote, zenzero e arancia

Zuppa di carote, zenzero e arance con
macarones all'arancia e olio alle erbe
13,80 -

 La pietanza non contiene glutine

WARME VOR SPEISEN



PRI MI PIATTI

Kartoffel-Teigtaschen

Kartoffelteigtaschen mit Ricotta und Schnittlauch gefüllt auf geschmorter Weißkohlcreme, Thymianschaum, Schüttelbrotbutter und Kaminwurz-Chips

19,90 –

Reis-Ravioli

Gedämpfte Reis-Ravioli mit deftiger Schweineschulterfülle auf Blaukrautcreme mit Kräuterjus und Selleriestroh

18,90 –

Lebkuchen-Risottino

Cremiger Lebkuchen-Risotto mit marinierten Reh-Carpaccio, Glühwein-Gel und Lebkuchen-Crumble

20,40 –

Kräuter-Casarecce

Kräuter-Casarecce mit geröstetem Bauchspeck, Graukäse, Wirsing und gebackenem Engelhaarnest


21,80 –

Zitronengras-Chitarra Spaghetti

Zitronengras-Chitarra Spaghetti mit Garnelenragout, Zucchiniwürfel und Kirschtomaten

20,70 –

**ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN
SIND HAUSGEMACHT**

 Dieses Gericht ist frei von Gluten
* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit Gluten - freien 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

Ravioloni di patate

Ravioloni di patate ripieni di ricotta ed erba cipollina su crema di cavolo bianco brasato, spuma al timo, burro "Schüttelbrot" e chips al "Kaminwurz"

19,90 –

Ravioli di riso

Ravioli di riso al vapore con ripieno di spalla di maiale su crema di cavolo rosso con jus alle erbe e paglia di sedano

18,90 -

Risotto al panpepato

Risotto cremoso al pan pepato con carpaccio di capriolo marinato, gel al vin brulè e crumble al pan pepato

20,40 -

Casarecce alle erbe

Casarecce alle erbe con pancetta arrostita, formaggio grigio, verza e nido di capelli d'angelo fritti


21,80 –

Spaghetti chitarra alla citronella

Spaghetti alla chitarra aromatizzati alla citronella con ragù di gamberi, dadolata di zucchini e pomodori ciliegino

20,70

**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 –



WARME VOR SPEISEN



Käse-Nocken

Traditionelle Käsenocken auf Spinatpüree mit brauner Butter und Schwarzbrot-Croutons

19,10 –

* Spaghetti alla chitarra

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

21,60 –

Südtiroler Schlutzkrapfen

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

16,80 –


100 % Vegan

Kichererbsen-Lauch-Pilzkugeln

Gebackene Kichererbsenkugeln mit Lauch und Pilzen, in Kokosmilch und Storo-Polenta paniert, auf Süß-saurem Gemüse und veganer Sellerieknollen-Majo

19,60 –

**ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN
SIND HAUSGEMACHT**

 Dieses Gericht ist frei von Gluten
* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit Gluten - freien 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

Canederli di formaggio

Tradizionali canederli di formaggio su pure di spinaci con burro fuso e crostini di pane integrale

19,10 –

* Spaghetti alla chitarra

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

21,60 –

Schlutzkrapfen dell'Alto Adige

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

16,80 –

100% Vegano

Sfere fritte di ceci, porri e porcini

Sfere fritte di ceci con porri e porcini impanate con latte di cocco e polenta di Storo su verdure agrodolci e maionese vegana di sedano rapa

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 –

HAUPT SPEI SEN



SE CON DI

Rinderfilet

Rinderfilet in Steinpilzkruste auf
Kartoffel-Trüffelpüree, Kräuter Seitlinge,
Kerbelmayo, Sprossen und Kräuter

39,80 –

⊗ Spanferkel

Spanferkelbauch mit geschmorten
Endivien, Kartoffelpüree, Lakritzpulver,
Zitronenmayo und Waldhonig-Schwamm

28,90 –

⊗ Rinderbacke

Geschmorte Rinderbacke auf
Topinamburpüree, Mandelduett,
Tonkabohnen-Schwamm und
Romanesco-Brokkoli

32,20 -

⊗ Fasanenbrust

Fasanenbrust im Lardomantel
auf Schwarzkohlrisotto, Kürbiscreme
und gepufftem Amaranth

33,40 -

Lachsforelle

Lachsforellenfilet mit Aktivkohle,
Pastinaken, Kartoffel-Bällchen,
Chlorophyllöl und Winterspinat

28,60 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

Filetto di manzo

Filetto di manzo in crosta di porcini su
purè di patate e tartufo, funghi
cardoncelli, maionese al cerfoglio,
germogli ed erbette

39,80 –

⊗ Pancia di maialino

Pancia di maialino con indivia brasata,
purè di patate, polvere di liquirizia,
maionese al limone e spugna
al miele di bosco

28,90 –

⊗ Guancia di manzo

Guancia di manzo brasata su purè di
topinambur, duetto di mandorla, spugna
di fava Tonka e broccolo romanesco

32,20 -

⊗ Petto di fagiano

Petto di fagiano in lardo di montagna
su risotto al cavolo nero, crema di zucca
e amaranto soffiato

33,40 -

Trota salmonata

Filetto di trota salmonata con carbone
attivo, pastinaca, sfere di patate, olio
alla clorofilla e spinacino invernale

28,60

⊗ La pietanza non contiene glutine

UNSERE KLASSI KER

Rindergulasch

Omas Rindsgulasch
mit zwei Speckknödeln serviert
23,90 –

Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln
und Preiselbeer-Konfitüre serviert
25,80 –

AUS UNSEREM HOLZKOHLE- OFEN

⊗ Tagliata (ca. 300 gr)

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

27,40 –

Traube Steak (ca. 550 gr)

Würziges Rib-Eyesteak vom Angus
mit Dauphine Kartoffeln, Zwiebeldip,
gegrillten Zucchini, Balsamico-Mayo
und Zwiebelmarmelade

52,80 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten



I NOSTRI CLASSICI

Gulasch di manzo

Gulasch di manzo
con due canederli allo speck
23,90 –

Wienerschnitzel

Bistecca di vitello alla milanese
impanata, frita nel burro, accompagnata
da patate saltate e confettura di mirtilli
rossi
25,80 –



DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

⊗ Tagliata (ca. 300 gr)

Tagliata di Black Angus sudamericano
(roastbeef) con sale affumicato,
rucola marinata e scaglie di grana
Padano e maionese al balsamico
27,40 –

Traube Steak (ca. 550 gr)

Rib-Eyesteak di Angus con
patate dauphine, dip alla cipolla,
zucchine grigliate, maionese al
balsamico e marmellata di cipolle
52,80 –

⊗ La pietanza non contiene



DES SERT

Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel
auf Vanillesauce

8,90 –

⊗ 3 Mal „Dark“ Chocolat

Schokoladentörtchen, luftiges
Schokomousse und Praline

13,80 –

⊗ Winter Kreation

(Vegan + Gluten+ Laktosefrei)

Lebkuchen Mousse mit Zimtmandeln-
Crumble, Orangenfilet, Glühweingel,
Zitrusfrüchte-Sorbet, Kastanien-Pralinen

14,30 –

Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit
Löffelbiskuit und frischen Früchten

9,20 –

Nougat-Knödeln

Topfenknödel mit Nougatherz,
Karamellsauce und weißen
Schokoladenspäne

15,40 –

Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,
Nussbrot und getrocknete
Aprikosenscheiben

20,50 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

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 invernale

(vegano e senza glutine e lattosio)

Mousse di pan pepato con crumble di
mandorle alla cannella, filetto d'arancia,
gel al vin brulé, sorbetto agli agrumi,
praline di castagne

14,30 -

Tiramisù

Crema classica al mascarpone
con savoiardi e frutta fresca

9,20 -

Canederli al gianduia

Canederli di ricotta con
cuore di gianduia, salsa al caramello
e scaglie di cioccolato bianco

15,40 -

Degustazione di formaggi

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

20,50 –

⊗ La pietanza non contiene glutine