

# VOR SPEI SEN



# ANTI PAS TI

## Garnelen

Knusprige Garnelen in Panko gebacken auf Kartoffel-Petersilie-Püree und süßsaure Chilisauce

22,40 –

## ⊗ Räucherlachs

Rose vom Räucherlachs auf schwarzem Venere-Reis mit Tomatenwürfel, Peperoni, Brunoise-Gemüse und Feta

23,40 -

## Tatar vom Jungbullen

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

23,60 -

## ⊗ Burrata und Tomaten

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, Basilikumpesto und Origano-Crumble

19,40 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Gamberi

Gamberi fritti in crosta di panko su purè di patate e prezzemolo con salsa agrodolce al chili

22,40 –

## ⊗ Salmone affumicato

Rosa di salmone affumicato su riso venere nero con dadi di pomodoro, peperoni, brunoise di verdure e feta

23,40 -

## Tartara di vitellone

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

23,60 –

## ⊗ Pomodori e burrata

Carpaccio di pomodori con burrata, pesto di basilico e crumble all'origano

19,40 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

# KRÄUTER UND SALATE AUS UNSEREM GARTEN

---

## ⊗ Nizza Salat à la Traube

Grüner Salat, Tomaten, grüne Bohnen, Gurken, rote Zwiebel mit Thunfisch und Taggiasche Oliven

14,80 –

## ⊗ Sommerlicher Salat

Sommersalate mit Karotten, Zucchini, Erdbeeren, Schwarzbeeren, Pistazien und Minze

17,20 –

## Caesar Salad „ a la Traube“

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

18,20 -

## Kichererbsen-Salat

Kichererbsen-Salat mit bunten Kirschtomaten, rote Zwiebel, Basilikum, Mozzarelline und Knoblauchbrotchips

18,20 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten



# ERBE E INSALATA DAL NOSTRO GIARDINO

---

## ⊗ Insalata „Nizza“ à la Traube

Insalata verde, pomodori, fagiolini verdi, cetrioli, cipolla rossa, filetoni di tonno sott'olio e olive taggiasche

14,80 –

## ⊗ Insalata estiva

Lattuga con carote, zucchini, misticanza, fragole, more, pistacchi e menta

17,20 -

## 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 di ceci

Insalata di ceci con pomodorini colorati, cipolla rossa, basilico, mozzarelline e chips di pane all'aglio

18,20 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF

---

---

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Speckknödel und Leberknödel

11,80 –

## Zwiebelsuppe

Kräftige Zwiebelsuppe mit  
Blätterteig-Sauerrahm-Würfel

12,60 –

## Peperonicremsuppe

Cremiges rotes und gelbes  
Peperonisüppchen  
mit Brotklee-Grissini

12,20 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# LE NOSTRE ZUPPE

---

---

## Consommé

Consommé di manzo  
con canederlo di speck  
e canederlo di fegato

11,80 –

## Zuppa di cipolle

Zuppa di cipolle ben condita  
con pasta sfoglia ripiena  
con crema di panna acida

12,60 –

## Crema di peperoni

Zuppa cremosa di peperoni rossi e gialli  
con grissini alla trigonella

12,20 -

 La pietanza non contiene glutine

# WARME VOR SPEISEN



## Gnocchi

Kartoffel-Löwenzahn-Gnocchi mit Lammragout, Gemüse, Pfefferminzöl und Parmesanhippe

19,20 –

## Ravioli

Hausgemachte Quark und Salzzitronen gefüllte Ravioli auf leichtem Käse-Fondue und geschmorten „San Marzano“ Tomaten

18,60 –

## Erdbeer-Risottino

Cremiger Erdbeer-Risottino mit gebratenem Rotbarben-Filet, Lauchstroh und Kartoffelchips

18,90 –

## Tagliatelle

Basilikum-Tagliatelle mit buntem Gemüse in leichter Butter-Kräuter-Sauce und gepfeffertem Büffel-Mozzarella


18,70 –

## Kartoffelteigtaschen

Kartoffelteigtaschen mit Frühlingszwiebel und Spitzkohl gefüllt, auf getrockneten Tomaten, Oliven und Fetacreme

19,30 –

**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

## Gnocchi

Gnocchi di patate e tarassaco con ragù d'agnello, verdure, olio alla menta piperita e cialda al parmigiano

19,20 –

## Ravioli

Ravioli ripieni di ricotta fatta in casa e limoni al sale su delicata fonduta di fontina e pomodori "San Marzano" brasati

18,60 -

## Risottino alle fragole

Risottino cremoso alle fragole con filetto di triglia alla piastra, fieno di porro e chips di patate

18,90 -

## Tagliatelle

Tagliatelle al basilico con verdure colorate in salsetta alle erbe e burro con mozzarella di bufala pepata


18,70 –

## Mezzelune di patate

Mezzelune ripiene di cipollotti e cavolo cinese su crema di feta, olive e pomodori secchi

19,30 –

**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



## Zucchini Blüten

In Tempura gebackene Zucchini Blüten mit Lachs-Gemüsefülle auf mariniertem Endivie und Trüffelsauce

21,20 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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

20,80 –

## 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

18,60 –

**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

## Fiori di zucchini

Fiori di zucchini fritti in tempura con ripieno di salmone, su indivia marinata e salsa al tartufo

21,20 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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

20,80 –

## 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

18,60 –

**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

## Ossobuco

Ossobuco mit sardischer Hartweizen-Fregola und Safran, Petersilien-Gremoladasauce und Frühlingserbsen

27,80 –

## ⊗ Schweinehals

Schweinehals mit saurem Aprikosengel, Pastinakenwurzeln, süß-sauren roten Peperoni und grünem Spargel

26,40 -

## ⊗ Wolfsbarsch

Wolfsbarsch auf Römersalat und Knoblauch, Edamame, grüne Bohnen und Zuckerschoten mit Gurken in Schwarzsatz-Osmose

31,80 -

## ⊗ Kalb á la Traube

- Rosa Kalbsfilet, Kartoffelmousline mit schwarzem Sommertrüffel, Eigelbmayonnaise und Portweinjus
- Kalbsleberpaté mit Preiselbeergel, Schokoladenminze und gefriergetrocknetem Spinat

41,30 -

## Entenbrust

Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart mit Süßkartoffelpüree, Kirschgel, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Kräuterschwamm und Frühlingzwiebeln

31,80 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Ossobuco

Ossobuco con fregola sarda mantecata allo zafferano, gremolata di prezzemolo e pisellini primaverili

27,80 –

## ⊗ Reale di maiale

Reale di maiale con gel di albicocche acidule, radici di pastinaca, peperone rosso in agrodolce e asparagi verdi

26,40 -

## ⊗ Branzino

Branzino su lattuga romana e aglione, edamame, fagiolini e taccole, cetrioli in osmosi al sale nero

31,80 -

## ⊗ Vitello alla Traube

- Filetto di vitello rosa, mousseline di patate al tartufo nero estivo, maionese al tuorlo d'uovo e jus al vino Porto;
- Paté di fegatini di vitello con gel di mirtilli neri, menta al cioccolato e spinacino liofilizzato

41,30 -

## Petto d'anatra

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con purè di patate dolci, gel di ciliegie, lamponi, more, fragole, spugna alla clorofilla e sponsali primaverili

31,80

⊗ La pietanza non contiene glutine

# UNSERE KLASSI KER



## Rindergulasch

Omas Rindsgulasch  
mit zwei Speckknödeln serviert  
23,20 –

## Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes  
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln  
und Preiselbeer-Konfitüre serviert  
25,40 –

# 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

26,80 –

## 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  
23,20 –

## Wienerschnitzel

Bistecca di vitello alla milanese  
impanata, frita nel burro, accompagnata  
da patate saltate e confettura di mirtilli  
rossi  
25,40 –



# 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

26,80 –

## 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

# DES SERT

---

## Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel  
auf Vanillesauce

8,80 –

## ⊗ 3 Mal „Dark“ Chocolat

Schokoladentörtchen, luftiges  
Schokomousse und Praline

13,80 –

## ⊗ Schwarzwälder-Kreation (Vegan + Gluten+ Laktosefrei)

Schokolade, Kirschen, Mandelmousse  
und Waldfrüchte-Sorbet

12,80 –

## Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit  
Löffelbiskuit und frischen Früchten

9,20 –

## Marillenknödel

Marillenknödel mit Vanillesauce

12,80 –

## Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,  
Nussbrot und getrocknete  
Aprikosenscheiben

20,50 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

---

## Strudel di mela

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

8,80 -

## ⊗ Trilogia di cioccolato fondente

Tortino, mousse e pralina al cioccolato

13,80 –

## ⊗ Creazione "Foresta nera" (vegano e senza glutine e lattosio)

Cioccolato, ciliegie, mousse di mandorle e  
sorbetto ai frutti di bosco

12,80 -

## Tiramisù

Crema classica al mascarpone  
con savoiardi e frutta fresca

9,20 -

## Canederli di albicocche

Canederli con ripieno di albicocche  
e salsa alla vaniglia

12,80 -

## Degustazione di formaggi

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

20,50 –

⊗ La pietanza non contiene glutine