VOR SPEI SEN

Wintersalat

Icebergsalat mit Radicchio, eingelegte Birnen, Ziegenkäsebonbon, karamellisierte Kürbissamen und Joghurt-Honig-Dressing

16,30 –

Ei

Mit Pankomehl frittiertes Ei auf Kürbiscreme, Kartoffel-Espuma, knusprige Zwiebeln, Schwarzbrotcroutons, Kürbiskernöl und Feldsalat

15,80 -

Tatar vom Jungbullen (160 gr.)

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

23,90 –

Garnelen Cocktail

Garnelen mit Cocktailsauce, Kirschtomaten, Feldsalat, Tsatsiki, Filet und Gel von der Orange und schwarzer Korallenhippe

18,20 -

Caesar Salad „a la Traube"

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

18,80 -

Dieses Gericht ist frei von Gluten

ANTI PAS TI

Insalata invernale

Insalata iceberg con radicchio, pere sott'aceto, praline al formaggio di capra, semi di zucca caramellati, e dressing di yoghurt e miele

16,30 –

Uovo

Uovo fritto con farina di panko su crema di zucca, espuma di patate, cipolla croccante, speck, crouton di pane nero, olio di zucca e insalata

15,80 -

Tartara di vitellone (160 gr.)

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

23,90 –

Gamberi Cocktail

Gamberi con salsa cocktail, pomodorini, insalata, tsatsiki, filetti e gel d'arance e cialda al corallo nero

18,20 -

Caesar Salad „a la Traube"

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

18,80 -

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT TRAUBEN WIRT

AUS DEM SUPPEN TOPF

Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel

12,80 –

Eisacktaler Weißweinsuppe

Schaumige Eisacktaler
Weißweinsuppe mit gebackenem
Grieß-Schüttelbrotknödel

15,40 –

Artischockencremesuppe

Artischockencremesuppe mit
gefüllten Speck-Artischocken-
Ravioli und Rosmarinöl

16,30 -

Dieses Gericht ist frei von Gluten

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé

Consommé di manzo
con canederlo di speck
e canederlo di fegato

12,80 –

Zuppa al vino bianco

Zuppa al vino bianco con canederlo
fritto di semola e “Schüttelbrot”

15,40 –

Crema di carciofi

Crema di carciofi con ravioli
ripieni di carciofi e speck,
olio al rosmarino

16,30 -

La pietanza non contiene glutine

RESTAURANT
TRAUBEN
WIRT

WARME VOR SPEISEN

Kartoffelgnocchi

Mit Hirschfarce gefüllte Kartoffelgnocchi auf Pilzragout, Preiselbeergel und Blaukrautcreme

17,90 –

Ravioli

Ravioli mit Topinambur- und Trüffelpüree gefüllt auf Lauchcreme und brauner Kräuterbutter

19,80 -

Dinkelfusilli

Dinkelfusilli mit Roquefortsauce, Walnüsse, Babyspinat und Schwarzbrotcroutons

16,90 –

Hanftagliatelle

Hausgemachte Hanftagliatelle mit Gambas, Belgischer Endivie, Schalotten, getrockneten Tomaten und Basilikum

18,40 –

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 di patate

Gnocchi di patate ripiene di stufato di cervo con ragù ai funghi, gel di mirtilli rossi e crema di cavolo blu

17,90 –

Ravioli

Ravioli ripieni di puree al topinambur e tartufo su crema di porro e burro alle erbe

19,80 -

Fusilli di farro

Fusilli di farro con salsa al Roquefort, noci, spinacino e crostini di pane nero

16,90

Tagliatelle di canapa

Tagliatelle di canapa fatte in casa con gamberi, endivia belga, scalogno, pomodori secchi e basilico

18,40 -

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

Kürbis-Risottino

Kürbis-Risottino mit hausgeräuchertem Lachs, Meerrettich und eingelegtem Rote-Beete-Kompott

18,90 –

* Spaghetti alla chitarra

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

21,90 –

Südtiroler Schlutzkrapfen

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

17,50 –

100 % Vegan Linsen-Reis-Krapfen (Vegan + Gluten + Laktosefrei)

Linsen-Reis-Krapfen auf Schmorgemüse mit Trüffelmayonnaise, Kartoffelstroh und Veganer-Jus

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

Risotto di zucca

Risottino di zucca con salmone affumicato in casa, rafano e barbabietola in agrodolce

18,90 -

* Spaghetti alla chitarra

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

21,90 –

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 Polpette di lenticchie e riso (vegano e senza glutine e senza lattosio)

Polpette di lenticchie e riso su verdure stufate con maionese al tartufo, paglia di patate e salsa vegana

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

Schweinswange

Geschmorte Schweinswange mit Püree von amerikanischen Kartoffeln, Romanesco, Portwein-Schalotten und Rosmarinschaum

32,80 –

Kalbsbrust

Kalbsbrust auf Topinambur-Creme, Pappelpilze, Kaffeeschwamm, Nuss-Mayonnaise und Mignon Kartoffeln

34,40 –

Lammrippen

Rosa gebratene Lammrippen mit Artischockenragout, krokantem „Storo“ Polenta, wildem Brokkoli und Chili-Mayonnaise

36,20 -

Entenbrust

Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust auf Lauchcreme, gedünsteter Kümmel-Krautsalat, Kartoffelblattlan, Apfel-Rotwein-Kugeln und Krätuerseitlinge

38,10 -

Seebarschfilet

Seebarschfilet mit weißem Sellerie, roter-Beete-Ragout, Pfefferminzöl und Artischockenchips

36,20 -

Dieses Gericht ist frei von Gluten

SE CON DI

Guancetta di maiale

Guancetta di maiale brasata con purè di patate americane, broccolo romanesco, scalogno al vino porto e schiuma al rosmarino

32,80 –

Vitello

Fesa di vitello su crema di topinambur, funghi pioppini, spugna al caffè, maionese alla nocciola patate mignon

34,40 –

Agnello

Costine d’agnello con ragù di carciofi, polenta di Storo croccante, broccoletti selvatici e maionese al chili

36,20 -

Petto d’anatra

Petto d’anatra su crema di porri, cavolo capuccio stufato al cumino, “Blattlan” di patate, sfere di mele al vino rosso e fungo cardoncello

38,10 -

Branzino

Filetto di branzino con sedano bianco, ragù di rape rosse, olio alla menta e chips di carciofi

36,20 -

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

25,80 –

Tatar vom Jungbullen (240 gr.)

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

29,90 –

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

28,20 –

Traube Steak (ca. 550 gr)

Wartezeit ca. 20 Minuten

Würziges Rib-Eyesteak mit Dauphine-
Kartoffeln, Zwiebeldip, gegrillten
Zucchini und Balsamico-Mayonnaise

52,80 –

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

25,80 –

Tartara di vitellone (240 gr.)

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

29,90 –

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

28,20 –

Traube Steak (ca. 550 gr)

tempo di attesa ca. 20 minuti

Rib-Eyesteak con patate Dauphine,
dip alla cipolla, zucchine grigliate
e maionese al balsamico

52,80 –

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 –

Exotische Variation
(Vegan + Laktose + Glutenfrei)

Kokosnussmouse,
Ananas-Carpaccio,
Mango-Ragout,
Matcha Tee Crumble
Passionsfruchtsorbet

15,50 –

Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit
Löffelbiskuit und frischen Früchten

9,60 –

Winter Kreation

Karottentörtchen und Bayerische
Creme mit Schokoerde,
Orangensorbet- und Orangengel

15,80 –

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 –

Variazione exotica
(vegano, senza lattosio e senza glutine)

Mouse al cocco,
carpaccio d’ananas,
ragù di mango,
crumbel di tè matcha
sorbetto alla frutta di passione

15,50 –

Tiramisù

Crema classica al mascarpone
con savoiardi e frutta fresca

9,60 –

Creazione invernale

Tortino di carote e crema bavarese
con terra al cioccolato,
sorbetto e gel alle arance

15,80 –

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