

# Grüß Gott

## und Herzlich Willkommen im Gasthof Traube

Die Wirtsfamilie freut sich, Sie bei uns zu begrüßen und möchte sich bei unseren Mitarbeitern, und ganz besonders bei denjenigen, die unserem Haus schon seit Jahren die Treue halten, herzlich bedanken.

Die Erbauung dieses Hauses dürfte mit ziemlicher Sicherheit in die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts fallen. Der Schlussstein des inzwischen zugemauerten Türbogens an der Westseite, mit der Jahreszahl "1586", hat sich allerdings noch erhalten. Das breit gefasste Portal aus Granit an der Ostseite mit einem rot-weiß-roten Stuckschildchen auf dessen Schlussstein, führt in die mächtige Halle. Ein freistehender Granitpfeiler und das schwere Gewölbe unterstreichen die vornehm erhabene Wirkung des Raumes. Ursprünglich soll diese Halle als sogenannter "Pallraum" zur Unterbringung von Wägen der vorbeiziehenden Fuhrleute verwendet worden sein. Bedingt durch die für die Führung eines modernen Gastbetriebes notwendigen Umbauten in den letzten Jahren, hat das Haus zwar viel von seinem ursprünglichen Charakter verloren, dennoch fühlt der Gast heute noch einen geheimnisvollen Hauch des Altehrwürdigen und der jahrhundertalten Geschichte.



## SUPPEN & VORSPEISEN

<b>kraftsuppe mit frittaten</b>	€ 4,50
<small>ACGL</small>	
<b>mit kaspressknödel</b>	€ 4,80
<small>ACGL</small>	
<b>knoblauchcremesuppe</b>	€ 4,90
sahnehaube / brotwürfel	
<small>ACGLO</small>	
<b>warmes carpaccio vom rind</b>	€ 12,60
ruccola / balsamico dressing / frischer parmesan	
<small>CGMO</small>	

## SALATE

<b>kleiner gemischter salat</b>	€ 4,50
vom buffet / dressing ihrer wahl	
<small>CLMO</small>	
<b>thunfischsalat nach art des hauses</b>	€ 9,80
bunter salatteller / thunfisch / ei / brotwürfel	
<small>ACDGLMO</small>	
<b>fitnesssalat</b>	€ 12,60
bunter salatteller / würzig-gebratene hühnerbruststreifen	
<small>ACLMO</small>	
<b>dazu empfehlen wir knoblauchbrot</b>	€ 3,50
<small>ACG</small>	

## UNSERE KLASSIKER

<b>wiener schnitzel vom schwein</b>	€ 12,70
pommes-frites / gerührte preiselbeeren ACG	
<b>cordon bleu</b>	€ 14,20
pommes-frites / gerührte preiselbeeren ACGM	
<b>zwiebelrostbraten</b>	€ 19,80
bratkartoffeln / speckbohnen ALMO	
<b>hühnerschnitzel</b>	€ 11,80
butterreis / pfeffersauce GLMO	
<b>haus pfand'l</b>	€ 17,90
schweinefilet / spätzle / grilltomate / champignonrahmsauce ACGLMO	
<b>fluxburger</b>	€ 13,50
schweine – und rinderfaschiertes / eisbergsalat / tomate / zwiebel almkäse / speck / pommes-frites ACGLMO	

## TIROLER HAUSMANNSKOST

**6 stück schlutzkrapfen** € 10,50

braune butter / frischer parmesan

ACGLMO

**zwei stück spinatknödel mit käse** € 10,50

braune butter / frischer parmesan

ACGLMO

**pfundser käsespätzle** € 10,70

röstzwiebel

ACGLMO

## STEAKS

**entrécôte ca. 200 g** € 23,00

röstgemüse / pommes-frites / pfeffersauce **ODER** kräuterbutter

GLMO

**rindsfilet ca. 200 g** € 26,00

pfefferkruste / pfefferrahmsauce / kroketten / gemüse

ACGLMO

**rosa gebratenes lammnüßchen** € 22,00

kräuter - knoblauchkruste / kroketten / speckbohnen / rosmarinjus

ACGLMO

## FISCH

### **gebratenes zanderfilet**

€ 18,20

schnittlauchkartoffel / curryrahmsauce

CDGLHMO

### **lachssteak in der olivenkruste**

€ 18,90

saisongemüse / butterreis / leichte rieslingsauce

ACDGHLMO

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **winnetous lieblingsschmaus**

€ 9,10

kleines wiener schnitzel / pommes-frites

ACG

### **hänsel und gretel**

€ 7,20

gegrilltes frankfurter würstel / pommes-frites

ALM

### **goofy**

€ 8,00

kleine portion spaghetti "bolognese"

ACGLMO

## FÜR ZWEI

### **traubenplatte**

€ 42,00

verschiedene fleischsorten / butterreis / pommes-frites / kroketten  
saisongemüse / champignon- und pfefferrahmsauce / fruchtespieß

ACGLMO

### **chateaubriand ca. 400 g rindsfilet**

€ 62,00

kroketten / pommes-frites / saisongemüse / pfeffersauce

ACGLMO

## AUF VORBESTELLUNG

### **gegrillte schweinshaxe** ab 2 personen (pro person)

€ 15,00

sauerkraut / 2 semmelknödel / kartoffeln

ACGLMO

### **schweizer käsefondue** (pro person)

€ 16,00

weißbrot

ACGLO

## DESSERT

<b>gebackener vanilleeisknödel im nussmantel</b>	€ 6,90
erdbeersauce / sahne	
ACEFGHO	
<b>hausgemachtes topfeneis</b>	€ 6,90
waldbeerenragout / sahne	
ACEFGHO	
<b>weißes toblerone parfait</b>	€ 7,50
im baumkuchenmantel / zwetschgenröster / sahne	
ACEFGHO	
<b>hausgemachte palatschinken</b>	€ 6,80
vanilleeis / schokosauce / sahne	
ACEFGHO	
<b>hausgemachter topfenstrudel</b>	€ 3,90
<b>mit sahne</b>	€ 4,70
ACGHO	
<b>hausgemachter apfelstrudel</b>	€ 3,90
<b>mit sahne</b>	€ 4,70
ACGHO	

weitere eisspezialitäten auf unserer eiskarte

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Ihre Familie Fuchs und Mitarbeiter

Kurzbeschreibung	Code
<b>Gluten haltiges Getreide und Getreideerzeugnisse:</b> Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen); Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Polenta, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge.	<b>A</b>
<b>Krebstiere:</b> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Scampi, Seespinnen.	<b>B</b>
<b>Eier und Eierzeugnisse:</b> (vom Huhn, Strauß, von der Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube), Eiklar, Eigelb, Eischnee, Eipulver, Flüssigei, Gefrieree.	<b>C</b>
<b>Fisch und Fischerzeugnisse:</b> Alle Fischarten, roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen.	<b>D</b>
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:</b> Erdnüsse, Erdnussöl, Erdnussbutter.	<b>E</b>
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> Sojasprossen, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, Sojabohnen, Sojamehl, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaiweiß, Tofu,.	<b>F</b>
<b>Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch):</b> Butter, Milch, Milchpulver, Molke, Butterschmalz, Sahne, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch,	<b>G</b>
<b>Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse:</b> Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Queenslandnüsse, Pinienkerne	<b>H</b>
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse:</b> Stangen- oder Bleichsellerie, Sellerieknolle, Selleriesaat, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz.	<b>L</b>
<b>Senf und Senferzeugnisse:</b> Senf, Senfsaat, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten.	<b>M</b>
<b>Sesam und Sesamerzeugnisse:</b> Sesamöl, Sesamsaat, Sesampasten (Tahin), Sesammehl, Sesambutter, Sesamsalz.	<b>N</b>
<b>Schwefeldioxid und Sulfid:</b> E220–228, Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure. In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.	<b>O</b>
<b>Lupinen und Lupinenerzeugnisse:</b> Lupinensprossen, Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen)	<b>P</b>
<b>Weichtiere:</b> Muscheln, Schnecken, Abalone, Tintenfische, Kraken, Austern.	<b>R</b>