

# Getränke

## Heißgetränke

	<b>Tasse</b>
Café Crème / Kännchen Kaffee	€ 2,50 / € 4,50
Espresso / Doppelter Espresso	€ 2,10 / € 3,90
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,10
Heiße Schokolade	€ 2,90
Schokochino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 3,10
Verschiedene Tee-Spezialitäten (Earl Grey, Darjeeling, Kräuter, Minze, Früchte)	€ 2,70

## Erfrischungsgetränke

	0,25l	0,75l
Rhodius Mineralwasser (medium / still)	€ 2,20	€ 5,90
Rhodius Apfelschorle	€ 2,50	
Rhodius Traubenschorle	€ 3,00	
Afri Cola / ohne Zucker	€ 2,90	
Bluna Zitrone / Orange / Mix	€ 2,90	
Kölsches Wasser (Grapefruit / Orange / Waldmeister)	0,33l	€ 2,90
Rhabarberschorle	0,4l	€ 4,90
Sünner Malzbier	0,33l	€ 2,90
Loona (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	0,25l	€ 2,90

# Traubewirt

Kulinarik. Wein-



und Kaffeehaus.

## Bier vom Fass

	0,2l	0,3l
Peters Kölsch	€ 1,70	€ 2,50
Radeberger Pils	€ 1,70	€ 2,50
Augustiner hell	0,3l € 3,00	0,5l € 4,50

## Bier aus der Flasche

Hofbräu Weizenbier naturtrüb / alkoholfrei	0,5l	€ 4,30
Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,90

## Aperitiv

Traubenwirt „Sekt“	0,1l	€ 4,90
„Werner Vermuth“ Spritz	0,2l	€ 6,90
„Werner Vermuth“ Tonic	0,2l	€ 6,90
Campari Orange / Soda	0,2l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 5,90
Hugo	0,2l	€ 5,90

## Digestiv

Saisonale Spezialitäten aus der Region	2cl-4cl	je € 3,50
--	---------	-----------

**Traubenwirt**  
Kulinarik. Wein- und Kaffeehaus.  


# Offene Weine

## Weißweine (Trocken)

### Deutschland

#### 2018 Blanc de Noir „Buntsandstein“

Edition Terroir – trocken – Pfalz	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

#### 2018 Blanc de Noir „J.J. Adeneuer“

Weingut J.J. Adeneuer – trocken – Ahr	0,1l	€ 4,90
	0,2l	€ 6,90

#### 2018 Grauburgunder

Weingut Ellermann - Spiegel – trocken – Pfalz	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

#### 2018 Chardonnay

Weingut Ellermann - Spiegel – trocken – Pfalz	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

#### 2017 Königswinterer Drachenfels Weissburgunder

Weingut Pieper – trocken – Mittelrhein	0,1l	€ 4,90
	0,2l	€ 6,90

#### 2018 Sauvignon Blanc „Fischer“

Weingut Fischer / Heeger – trocken – Baden	0,1l	€ 4,90
	0,2l	€ 6,90

### Frankreich

#### 2018 Guilhem Blanc IGP

Moulin de Gassac – trocken – Languedoc 40% Grenache Blanc   30% Sauvignon Blanc   30% Terret	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

# Traubenwirt

Kulinari. Wein- und Kaffeehaus.  


# Offene Weine

## Roseweine

### Deutschland

#### 2018 Rosé „Rosalinde“

Weingut Ellermann – Spiegel, feinherb, Pfalz	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

### Frankreich

#### 2018 Guilhem Rosé IGP

Moulin de Gassac – trocken – Languedoc	0,1l	€ 3,90
50% Syrah   50% Carignan	0,2l	€ 5,90

#### 2017 La Belle Vie

La Belle Vie – trocken – Cascogne	0,1l	€ 3,90
Merlot   Tannat   Cabernet Sauvignon	0,2l	€ 5,90

## Rotweine

#### 2017 Spätburgunder

Weingut Dagernova – trocken – Ahr	0,1l	€ 3,90
	0,2l	€ 5,90

#### 2015 Tempranillo “Piculia”

Bodegas Valpiculata – trocken – Toro DOP	0,1l	€ 4,90
	0,2l	€ 6,90

#### 2017 Barbera d`Asti Lavignone DOCG

Pico Maccario – trocken – Piemont	0,1l	€ 5,90
	0,2l	€ 7,90

# Traubewirt

Kulinari. Wein- und Kaffeehaus.

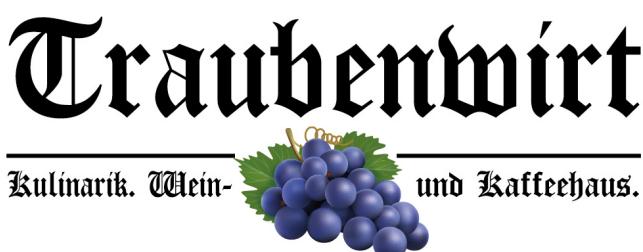


# Deutsche Tapas (Vorspeisen / Zwischengerichte)

Brotkorb mit hausgemachtem Dip*	2,90 €
*(Dip zur Auswahl: Aijoli, Ziegenkäse-Dattel, Honig-Senf, Scharfer Artur)	je weiterer Dip 1,00 €
Pflaumen im Speckmantel	5,90 €
Melonenkalschale	5,90 €
Hausgemachtes Antipasti (Zucchini / Auberginen / Möhren / Pilze)	8,90 €
Herzhafter Wurstsalat	8,90 €
	mit Käse 9,90 €
Pikanter Rindfleischsalat	9,90 €
Carpaccio vom Oktopus (Chili & Knoblauchöl)	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet	9,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Nüssen auf Salatbett	9,90 €
Gambaspfännchen mit Chili & Knoblauchöl	12,90 €

# Salat

Beilagensalat mit Apfel-Kräuter-Vinaigrette Blattsalate der Saison / Gurke / Tomate / Paprika	4,90 €
Großer Salat mit Apfel-Kräuter-Vinaigrette Blattsalate der Saison / Gurke / Tomate / Paprika mit gebratenen Pilzen	8,90 €
mit Ziegenkäse (gratiniert)	13,90 €
	14,90 €
Caesar Salat mit Römersalat Croutons / Parmesan / Kirschtomaten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,90 €
mit „Surf & Turf“ Rinderstreifen und Garnelen	15,90 €
	18,90 €



„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

# Hauptgerichte

## Schwein

Traubenwirts Currywurst mit hausgemachter Soße und kleinem Salat  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites 9,90 €

Westfälische Schweinskopfsülze  
mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet 14,90 €

Cordon-Bleu „Winzer“ gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren  
mit kleinem Salat  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites 19,90 €

## Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinschalotten und Salatbouquet 14,90 €

## Kind / Kalb

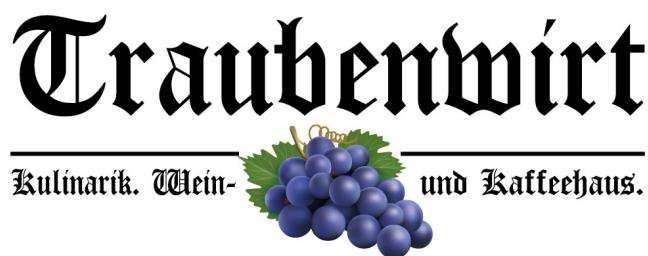
Roastbeef (kalt aufgeschnitten) mit Salatbouquet  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites 14,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kleinem Salat  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites 21,90 €

ca. 250-300 Gramm Rumpsteak aus Brasilien  
mit kleinem Salat und Kräuterbutter  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites 25,90 €

## Gefüllte Kartoffel / Vegetarisch

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sour Creme, Lauchzwiebeln, Cheddar  
und Salatbouquet 9,90 €



„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

# Flammkuchen

## Elsaß

Kräuterschmand / Speck / Zwiebeln 9,90 €

## Mediterran

Kräuterschmand / Zucchini / Auberginen / Pilze 9,90 €

## Winzer

Kräuterschmand / Camembert / marinierte Trauben / Speck 10,90 €

## Vegetarisch

Kräuterschmand / Apfel / Ziegenkäse / Nüsse 10,90 €

# Nachspeisen / Dessert

Apple Crumble mit Erdbeer-Minz-Topping € 5,90

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern € 7,90

Möhren-Gin-Parfait mit dem Sankt Augustiner Murre Gin € 6,90

Granatapfelsorbet € 5,90

Traubewirts Käseteller für 1 Person € 8,90  
Käsespezialitäten mit Brot und Butter für 2 Personen € 14,90

Hausgemachte Kuchen- und Tortenauswahl € ab 2,80  
(Kuchenauswahl bitte beim Servicepersonal anfragen)



„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“