

# Unsere besondere Empfehlung

## APERITIF

**GRÜNER VILLA SPRITZ** 8,90

*Waldmeister, Sekt, Mandelsirup, Soda*

**SHERRYLADY** 8,90

*Sherry, Cointreau, Orangensaft, Soda*

## VORSPEISEN

**GEBACKENER CAMEMBERT** 13,90

*Hausgemacht, Schwarzbrot, Preiselbeeren*

**OLIVEN, BROT, AIJOLI** 9,90

*Ideal zum teilen*

## MENÜ

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ** 49,90

*Saisonales 3-Gang-Menü*

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ** 54,90

*Saisonales 4-Gang-Menü*

## STEAKS

### RUMPSTEAK

*Eifeler Genuss Rind - Freilandhaltung*

**LADIES CUT 200 GRAMM** 21,90

**BOYS CUT 250 GRAMM** 25,90

**MENS CUT 300 GRAMM** 29,90

### TOMAHAWK

*Eifeler Glücksschwein- Freilandhaltung*

**CA. 500 GRAMM** 33,90

*Wir braten unsere Steaks Medium. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen,  
so merken Sie diese bitte beim Service an.*

*Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen einen Beilagensalat oder saisonales Gemüse,  
hausgemachte Kräuterbutter, eine Pfefferrahm- oder Champignonrahmsauce.*

### BEILAGEN ZU DEN STEAKS

*Pommes Frites + € 4,90*

*Bratkartoffeln + € 5,90*

*Kartoffelgratin + € 5,90*

# Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Restaurants & More

# Speisen KARTE

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

## VORSPEISEN

### HAUSGEBACKENES BROT 5,90

mit zweierlei Dips

Aijoli, Traubenwirts Beste\*, Traubenwirts  
BBQ, Honig-Senf, Preiselbeeren-Senf

\*Auf Mayonnaise-Basis mit Knoblauch und Gewürzen.

### GAMBASPÄNNCHEN 16,90

mit Paprika, Knoblauch

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16,90

mit Salatbouquet

### REIBEKUCHEN LACHS 15,90

mit hausgebeiztem Lachs, Rucolabett

### HAUSGEMACHTE QUICHE 14,90

Elsaß, Winzer, Vegetarisch oder süße  
Ziege mit Salatbouquet

### BEILAGENSALAT 5,90

Knackige Salate, Tomate, Gurke,  
Paprika, Mais, Möhren, hauseigenes  
Dressing

## SALATE

### ZIEGE AUF DER WEIDE 18,90

Gratinierter Ziegenkäse,  
karamellierte Nüsse, Feige, knackige  
Salate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,  
Möhren, hauseigenes Dressing und  
hausgebackenes Brot

### RIND KÜSST PILZE 18,90

Saftige Rinderstreifen, gebratene  
Champignons, knackige Salate,  
Tomate, Gurke, Paprika, Mais,  
Möhren, hauseigenes Dressing und  
hausgebackenes Brot

### ENTE IM SALAT 23,90

Saftige Entenbrust, Schalotten, knackige  
Salate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,  
Möhren, hauseigenes Dressing und  
hausgebackenes Brot

### GAMBAS IM GRÜNEN 19,90

Gambas, Paprika, Knoblauch,,  
knackige Salate, Tomate, Gurke,  
Paprika, Mais, Möhren, hauseigenes  
Dressing und hausgebackenes Brot

Änderungswünsche berechnen wir mit 3,00.  
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.  
Eine Allergen- & Zusatzstoffkarte kann beim Service angefragt  
werden.

# Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Haus für große Momente

# Speisen KARTE

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

## HAUPTSPEISEN

<b>WINZER CORDON BLEU</b>	22,90	<b>WIENER SCHNITZEL</b>	25,90
<i>vom Eifeler Glücksschwein, gefüllt mit Preiselbeeren und Camembert - mit Beilagensalat wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes-frites</i>		<i>vom Kalb - mit Beilagensalat wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes-frites</i>	
<b>GARTENBURGER</b>	20,90	<b>FÖRSTER SCHNITZEL</b>	27,90
<i>Herzhafter Gemüsepatty, knackiger Salat, hausgemachte Burgersauce mit Beilagensalat und Pommes-frites</i>		<i>vom Kalb - mit Beilagensalat wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes-frites, gebratene frische Champignons, Zwiebeln und Speck</i>	
<b>TAGLIATELLE GAMBAS</b>	21,90	<b>LACHSSTEAK</b>	26,90
<i>Frische Tagliatelle, Gambas, Olivenöl, Ruccola, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan</i>		<i>Norwegen, Zitronen-Kapern-Butter, frisches Saisongemüse, Rosmarinkartöffelchen</i>	
<b>TAGLIATELLE RIND</b>	21,90	<b>ENTENBRUST</b>	30,90
<i>Frische Tagliatelle, Rinderstreifen, Olivenöl, Ruccola, Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch, in Champignon-Rahm und Parmesan</i>		<i>Saftige Entenbrust, Orangensauce, frisches Saisongemüse und Dauphinekartoffeln</i>	

Änderungswünsche berechnen wir mit 3,00.  
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.  
Eine Allergen- & Zusatzstoffkarte kann beim Service angefragt werden.

## Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Haus für große Momente

# Wildspezialitäten KARTE

*Wildfleisch ist Chefsache!*

*Unser Wildfleisch stammt aus dem eigenen Eitorfer-Jagdrevier. Nur die erlesensten Fleischstücke werden in unserer Küche verarbeitet. Die Veredelung (z.B. Pfefferbeisser, Salami, Leberkäse Brät) des kostbaren Guts übernimmt für uns der Stuxenberger-Hof in Hennef.*

*Unsere Wildspezialitäten sind nicht immer vorrätig auf unserer Spezialitätenkarte.  
Wir geben uns Mühe einen stetigen Jagderfolg für unsere Gäste zu erzielen  
und Sie kulinarisch zu verwöhnen.*

## VORSPEISEN

**CARPACCIO VOM REH** 18,90  
*Wildkräutersalat, Preiselbeeren-Dressing, Parmesan*

**PFEFFERBEISSER** 10,90  
*Wild-Pfefferbeisser, hausgebackenes Brot, Preiselbeeren-Senf*

## HAUPTSPEISEN

**WILDBURGER** 23,90  
*Frisches Wildpatties, knackiger Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte Burgersauce, frisches Wachtelei, Beilagensalat und krosse Pommes-frites*

**WILDFLEISCHKÄSE** 23,90  
*Frischer Wildfleischkäse, Schmorzwiebeln, frisches Wachtelei, Beilagensalat und Rosmarinkartöffelchen*

**WILDSCHNITZEL** 27,90  
*Schnitzel aus der Keule, hauseigene Panade, Beilagensalat und Dauphinekartoffeln*

**WILDLASAGNE** 20,90  
*Hausgemachte Wildlasagne mit Beilagensalat*

**WILDROSTBRATWURST** 19,90  
*Frische Wildrostbratwurst, Preiselbeersenf, Beilagensalat und krosse Pommes-frites*

**WILDGULASCH** 28,90  
*Frisch geschmortes Wildgulasch, frische Eierspätzle in Butter geschwenkt, saisonales Gemüse und Preiselbeeren*

**WILDBRATEN / WILD-SAUERBRATEN** 28,90  
*Frisch geschmorter Wildbraten oder Wild-Sauerbraten (hauseigener Sud), hausgemachter Kartoffelgratin und saisonales Gemüse*

# Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Haus für große Momente

# Kulinarik für Zuhause

## WILD AUS EITORFER JAGD

**WILDBRATWURST** 17,50

*Aus eigener Jagd - 5er Pack ca.500 Gramm*

**WILDPATTY** 10,50

*Aus eigener Jagd - 2er Pack*

**WILDFLEISCHKÄSE** 20,00

*Aus eigener Jagd - 500 Gramm Schale*

**WILDPFEFFERBEISSER** 15,00

*Aus eigener Jagd - 4 Stück*

**WILDSALAMI** 10,00

*Aus eigener Jagd - ca. 100 Gramm*

## GEWÜRZE

**WILDPFEFFER** 8,90

*Wildgewürz nach hauseigener Rezeptur*

## ZUM VERSCHENKEN

**GUTSCHEIN** FREI WÄHLBAR

*Verschenken Sie einen Gutschein zum Abendessen oder Brunchen*

**GESCHENKBOX** 20,00

*Ideal in Kombination mit unseren Gutscheinen. Flasche Wein, Gewürz nach Wahl.*

## WILD AUS EITORFER JAGD

### FRISCHES WILD

*Rehwild und Schwarzwild - Keule, Rücken, Filets, Haxen etc. Je nach Saison und Jagdstrecke.*

# Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Restaurants für große Anlässe

# Über

## Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Raum für große Momente

### IHRE FEIERLICHKEIT

*Feiern Sie mit uns!*

*Wir bieten Ihnen "Raum für große Momente"*

*Erleben Sie großartige Momente in unserer Villa Waldesruh. Wir bereiten Ihnen einen wunderschönen Tag mit großartiger Kulinarik, herzlichem und aufmerksamen Servicepersonal und eine zauberhafte Location. Buchen Sie Ihre Feierlichkeit ob Privat oder Geschäftlich. Wir stehen Ihnen als Zuverlässiger Partner zur Seite und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event.*

### UNSERE KÜCHE

*Wir kochen stets frisch und mit Zutaten aus der Region. Auf unserer abwechslungsreichen Speisekarte wird jeder fündig. Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Sonderwünsche haben, so sprechen Sie dieses gerne bei Ihrer Reservierung im Vorfeld oder direkt bei unserem Servicepersonal an. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden, um Ihren kulinarischen Aufenthalt so angenehm wie möglich bei uns zu machen.*

### ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag & Dienstag - Ruhetag  
Mittwoch bis Freitag - 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Samstag von 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sonntag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr Brunch  
ab 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
à la Carte und Kaffee und Kuchen*

*Unsere Küche schließt 1 Stunde vor  
Restaurantschluss.*

### HORBACHER MÜHLE

#### MEHL & BACKMISCHUNGEN AUS DER REGION

*Bei uns bekommen Sie Mehl & Backmischungen aus der Horbacher Mühle. Unser Hausbrot backen wir seit Jahren mit dem Mehl aus der Horbacher Mühle und sind von deren Qualität überzeugt.*

## Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Raum für große Momente