

Getränke

Heißgetränke

	Tasse
Café Crème / Kännchen Kaffee	€ 2,50
Espresso / Doppelter Espresso	€ 2,10
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

Rhodium Mineralwasser (medium / still)	0,25l € 2,20	0,75l € 5,90
Rhodium Apfelschorle	€ 2,50	
Rhodium 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	

Traubenwirt

Kulinarik. Wein-



und Kaffeehaus.

Bier

	0,2l	0,3l
Peters Kölsch	€ 1,70	€ 2,50
Radeberger Pils	€ 1,70	€ 2,50
	0,3l	0,5l
Augustiner hell	€ 3,00	€ 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
0,1l € 3,90
40% Grenache Blanc | 30% Sauvignon Blanc | 30% Terret
0,2l € 5,90

Traubenwirt

Kulinarik. 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

Traubenwirt

Kulinarik. 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 €
Datteln im Speckmantel	5,90 €
Hausgemachtes Antipasti (Zucchini / Auberginen / Möhren / Pilze)	8,90 €
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 € 13,90 €
mit Ziegenkäse (gratinert)	14,90 €
Caesar Salat mit Römersalat Croutons / Parmesan / Kirschtomaten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,90 € 15,90 €
mit „Surf & Turf“ Garnelen & Rinderstreifen	18,90 €

Traubenwirt

Kulinarik. Wein-  und Kaffeehaus.

„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 €

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

Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinschalotten und Salatbouquet 16,90 €

Rind / Kalb

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

Förster Schnitzel vom Kalbsrücken mit frischen Champignons 21,90 €
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kräuterdrillingen oder Pommes frites

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

Gefüllte Kartoffel / Vegetarisch

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

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sour Creme, Lauchzwiebeln, Cheddar,
Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen 14,90 €

Traubenwirt

Kulinarik. Wein-  und Kaffeehaus.

„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 €

Traubenwirts Käsekuchen / Cheesecake

6,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

7,90 €

Traubenwirts "Käseteller"

Käsespezialitäten mit Brot und Butter

für 1 Person 8,90 €
für 2 Personen 14,90 €

Traubenwirt

Kulinarik. Wein- und Kaffeehaus.



„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.“