

HOTEL RESTAURANT TRAUBE  
SIGMARINGEN · BADEN-WÜRTTEMBERG



# SPEISEKARTE

# CHRONIK



Der Gasthof zur Traube, war im 17. Jahrhundert die Herberge zum Adler. Der Adler war um 1600 im Besitz des fürstlichen Hauses. Diese verkauften ihn im Jahre 1601 für 1225 Gulden an Karl Roy den Jüngeren, den Bruder des heiligen Fidelis. Da dieser aber die Herberge nicht bezahlen konnte, wurde sie 1603 an Christoph Wurm aus Wiesensteig den gewesten Courier verkauft.

1625 Christoph Wurm, wolle sie feilbieten, er gebe sie lieber an einen Bürger als an einen Ausländischen. Schon am 19. Februar 1625 heißt es: Bürgermeister Christoph Wurm gibt seinem Vetter Jakob Bopten von Wiesensteig die Herberge zum Adler zu kaufen zwischen dem fürstlichen Steinhaus und des Verkäufers Haus für 950 Gulden. Dieser Kauf kam aber anscheinend nicht zustande.

Anfang des 17. Jahrhunderts brannte der Adler ab. Das Haus wurde 1722 von Schultheiß Johann Michael Dannegger neu aufgebaut, wie aus einer Inschrift am Haus hervorgeht. In der Traube hängt auch eine eiserne Ofenplatte mit dem Namen des Herrn Johann Michael Dannegger und der Jahreszahl 1722.

Am 1. Juni 1884 übernahm Fidelis Wolfer den Gasthof Traube, welcher in einem sehr fraglichen Zustand war. 1888 wurde der Geschäftsbetrieb immer besser und es begann nach und nach der Biergroßbetrieb, so dass er dann seinen Bedarf an Münchener Bier in Waggonladungen von 100 Zentner beziehen konnte. In Anbetracht der Leistungen in seinem ausgedehnten Geschäftsbetrieb und namentlich der Auswahl der bestgepflegten Biere ernannte ihn Fürst Leopold von Hohenzollern am 1. Januar 1900 zu seinem Hoflieferanten, »was noch keinem

Gasthofbesitzer in Sigmaringen zuteil wurde und was meinem Geschäfte hier und auswärts wiederum von großem Nutzen war.« Am 2. Februar 1920 verstarb seine Frau. Dann, nach Verlauf von drei Monaten nach dem Tode seiner Frau ist ihm der umfangreiche Geschäftsbetrieb so entleidet, dass er seinem Sohn erklärte: »Wenn Du bis 1. Juli das glänzende Geschäft nicht übernimmst, so verkaufe ich es.« Nun hat sein Sohn dann am 25. Juni 1920 geheiratet und das Geschäft am 1. Juli übernommen. Weil der Saal der Traube die meiste Zeit im Jahre leer stand, baute ihn sein Sohn im Jahre 1922 zu modernen Fremdenzimmern um und der Betrieb im Logieren nahm wieder zu. Dieser führte ihn bis ins Jahr 1958.



1980 pachtete Ewald Erath und seine Frau Eva Erath das Hotel Restaurant Traube, das in einem sehr renovierungsbedürftigen Zustand war. 1983 erfolgte der Kauf und der komplette Umbau der Fremdenzimmer. Im Laufe der Jahre bis zum heutigen Tag wurden immer wieder Renovierungsarbeiten durchgeführt. Heute führen ihre beiden

Töchter Manuela Stahl und Silvia Genabith das mit viel Liebe und Sorgfalt renovierte Hotel-Restaurant Traube.

Wir bewirten mit schwäbischer Küche und heimischen Produkten. Im Januar 2009 bis März 2009 und 2020 wurden alle Fremdenzimmer mit neuen Möbeln bestückt und moderne Teppichböden verlegt. In den Gästezimmern wurden die Bäder modernisiert und mit neuen Duschkabinen, Toiletten und Waschtischen ausgestattet. Helle Fliesen sorgen für eine angenehme Atmosphäre.

# SPEISEKARTE



## SUPPENTÖPFCHEN

---

Hausgemachte Flädlesuppe .....	5,90 €
Maultaschensuppe .....	5,90 €
Leberspätzlesuppe .....	5,90 €
Hausgemachte saisonale Suppe .....	6,90 €



## SCHWEIN

---

Schweineschnitzel »Wiener Art«	16,90 €
Schnitzel natur dazu frische Champignons, in Rahm- oder Bratensoße	17,90 €
Schnitzel natur ungarischer Art (Paprika, Zwiebeln, Gurken)	17,90 €
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße	19,90 €
Schweinerückensteak ca. 230 g mit Pfefferkörnern und Champignonrahmsoße	19,90 €

## HÄHNCHEN

---

Panierte Hähnchenbrust	18,90 €
Saftiges Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße	18,90 €

## RIND

---

Zwiebelrostbraten ca. 230 g dazu hausgemachte Röstzwiebeln mit Bratensoße	23,90 €
Rumpsteak ca. 230 g dazu frische Champignons mit hausgemachter Kräuterbutter	24,90 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce	ca. 230 g 24,90 €    ca. 350 g 34,90 €

## KALB

---

Kalbsrückensteak ca. 230 g, in Champignonrahmsoße und Sahnehäubchen	24,90 €
Wiener Schnitzel	22,90 €

## WILD

---

Hirschragout dazu frische Champignons, Birne mit Preiselbeeren und Sahnehäubchen	20,90 €
Hirschsteak dazu frische Champignons, Birne mit Preiselbeeren und Sahnehäubchen	24,90 €

## FISCH

---

Zanderfilet in Mandelbutter	21,90 €
-----------------------------	---------

## VEGETARISCH

---

Gebratene Bergkäsenockerl   
auf Champignonbeet in Kräuterrahmsoße und Salat (ohne Beilage) 15,90 €

## SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN


---

Gebratene Maultaschen  
mit Speck, Zwiebeln, Bratensoße und Salat vom Buffet (ohne Beilage) 15,90 €

Gebratene Maultaschen  
mit frischen Champignons, Rahmsoße und Salat vom Buffet (ohne Beilage) 15,90 €

Gebratene vegetarische Maultaschen   
mit Zwiebeln und Kräuterrahmsoße und Salat vom Buffet vegetarisch (ohne Beilage) 15,90 €

Schwabenteller  
Zwiebelrostbraten mit gebratener Maultasche und Käsespätzle 25,90 €

Käsespätzle   
verschiedene Käsesorten, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet 13,90 €

## FRISCHE CHAMPIGNONS

---

Frische Champignons  
Zwiebeln und Speck, Beilagen und Salat vom Buffet  
(wahlweise Braten- oder Rahmsoße) 14,90 €

Frische Champignons   
Bandnudeln, Kräuterrahmsoße und Salat vom Buffet 14,90 €

### EINE BEILAGE NACH WAHL:

Salzkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Serviettenknödel,  
Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen und Karotten)  
und Salat vom Buffet im Preis inbegriffen.

Bei jedem Gericht ist ein Teller Salat vom Buffet inbegriffen.  
Jeder weitere Beilagensalat wird mit einem Aufpreis von 2,50 € berechnet.  
Soße extra berechnen wir mit 1,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung  
Allergen-Kennzeichnung entnehmen Sie bitte unserer Allergenkarte  
Vegane Gerichte bitte auf Anfrage | Seniorenportion abzüglich 1,00 €

A = Süßungsmittel | B = Phosphat | C = Cenin | D = Farbstoff | E = Koffein | F = Antioxidationsmittel  
G = Konservierungsstoff | H = Geschwefelt | I = Geschmacksverstärker



## SALATE

---

### SALATPLATTE

aus Rohkostsalaten und grünem Salat (grüner Salat kann variieren)

Dazu servieren wir nach Wahl

Hähnchenbruststreifen natur oder paniert.....	15,90 €
Gegrillte Schweinemedallions .....	16,90 €
Zanderfilet .....	16,90 €
Maultaschen .....	14,90 €
Rumpsteak vom Rind.....	18,90 €
Salatplatte vom Buffet .....	11,50 €
Mittlerer Salatteller vom Buffet.....	8,50 €
Kleiner Beilagensalat vom Buffet .....	5,90 €

Dazu servieren wir Ihnen Brot

## VORSPEISE (AB 17 UHR)

---

### Gratinierter Ziegenkäse

mit Sonnenblumenkernen, Feigensenf und kleinem Salatbouquet ..... 11,90 €

## AUS DEM PFÄNNLE (AB 17 UHR)

---

### Ratsherren-Pfännle

Schweinefiletspitzen, frische Champignons in Rahmsoße,  
mit Spätzle und gemischtem Salat vom Buffet ..... 23,90 €

### Schlemmer-Pfännle

Schweinemedailon und Angus Rindersteak in Rahmsoße, frische Champignons,  
Kräuterbutter, mit Pommes frites und gemischtem Salat vom Buffet ..... 25,90 €

### Schwaben-Pfännle

Schweinemedailons in Champignon-Rahmsoße,  
mit Käsespätzle und gemischtem Salat vom Buffet ..... 23,90 €

### Hirsch-Pfännle

Hirschsteak, frische Champignons, heiße Birne, Preiselbeeren mit Sahnehäubchen,  
hausgemachte Spätzle und gemischter Salat vom Buffet ..... 25,90 €

## KALTE KÜCHE (AB 17 UHR)

---

Wurstsalat <sup>B</sup> ..... 9,80 €

Schweizer Wurstsalat (mit Käse)<sup>B</sup> ..... 9,80 €

Portion Bratkartoffeln ..... 4,90 €

### Matjes Heringsfilet »Hausfrauen Art«

an Salatbouquet <sup>A</sup>, in cremiger Soße mit Zwiebeln und Äpfeln,  
dazu empfehlen wir Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln ..... 14,90 €

# GETRÄNKE



## BIER VOM FASS

---

Zoller-Hof Export dunkel	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Zwickel naturtrüb	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Export	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Radler	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Pils	0,3l	3,00 €	0,4l	3,90 €
Zoller-Hof Hefeweizen	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Cola-Weizen (mit Koffein)	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Russ	0,3l	3,00 €	0,5l	3,90 €

## FLASCHENBIERE

---

Zoller-Hof Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Kristallweizen	0,5l	3,90 €
Zoller-Hof Hefeweizen dunkel	0,5l	3,90 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,00 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Cola (mit Koffein) <sup>E,G,D</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Orangen-Limonade <sup>D,G</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Zitronen-Limonade <sup>G</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Spezi (mit Coffein) <sup>D,E,G</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Coca Cola Light (mit Coffein) <sup>A,D,E,G</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Traubensaft-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Holundersaft-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Rhabarbersaft-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Orangensaft-Schorle	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Eistee <sup>E,G</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Bitter Lemon <sup>C,D</sup>	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Tafelwasser			0,4l	3,00 €
Teinacher Mineralwasser			0,25l	2,60 €
Teinacher Mineralwasser still			0,25l	2,60 €
Teinacher Flasche Mineralwasser still			0,7l	5,30 €
Teinacher Flasche Mineralwasser			0,7l	5,30 €

## FRUCHTSÄFTE

---

Apfelsaft	0,3l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Orangensaft	0,3l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Traubensaft	0,3l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Johannisbeernektar <sup>F</sup>	0,3l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,20 €	0,4l	4,50 €

A = Süßungsmittel | B = Phosphat | C = Cenin | D = Farbstoff | E = Koffein | F = Antioxidationsmittel  
G = Konservierungsstoff | H = Geschwefelt | I = Geschmacksverstärker

# SPIRITUOSEN



Obstler	2,90 €	Williams Christ	2,90 €
Grappa	3,50 €	Jägermeister	2,90 €
Kirschwasser	3,50 €	Malteser	3,50 €
Asbach Uralt	3,50 €	Kräuterlikör Josefslust	
Ramazotti	3,50 €	Hohenzollern	3,80 €
Himbeergeist	2,90 €		

# LIKÖRE

Fernet Branca *	3,80 €
Amaretto	3,80 €
Pfirsich-Likör	3,80 €
Baileys	3,80 €

# APERITIF

Aperol Spritz	0,25 l	6,50 €
Hugo	0,25 l	6,50 €
Campari * mit Orangensaft oder Soda	4 cl	6,50 €
Lillet Wildberry	0,25 l	6,50 €

\* mit Farbstoff

# HEISSE GETRÄNKE



## KAFFEE

---

Seeberger Kaffee kleine Tasse .....	2,60 €
Seeberger Kaffee große Tasse .....	3,60 €
Tasse Seeberger Espresso .....	2,20 €
Doppelter Seeberger Espresso.....	3,00 €
Espresso Macchiato .....	2,40 €
Seeberger Cappuccino .....	3,60 €
Seeberger Milchkaffee.....	3,60 €
Seeberger Latte Macchiato .....	3,60 €
Kaffee Hag große Tasse .....	3,60 €

## TEE UND MEHR

---

Heiße Schokolade große Tasse.....	3,40 €
Glas Tee.....	2,20 €
Glas Tee mit 4 cl Rum .....	4,00 €
Glas Grog mit 4 cl Rum.....	4,00 €
Glas Glühwein.....	4,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

# OFFENE WEINE



## ROTWEIN

---

### BADEN

Hagnauer Sonnenufer 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Spätburgunder trocken QbA, Winzerverein Hagnau/Bodensee  
Sehr würzige Nase mit Cassis, Kirschen und dunkler Schokolade Kraft und fester Körper

Jechtinger Spätburgunder 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Rotwein trocken  
Schöne Beerenfrucht mit angenehmer Restsüße, die sehr gut zu Wildgerichten und Braten passt

### WÜRTTEMBERG

Fleiner Kirchenweinberg 0,1l 3,10 € 0,25l 6,20 €  
Schwarzriesling mit Samtrot QbA  
Purpurrote Farbe im Glas, samtig weich im Geschmack harmonische Säure und feinfruchtige Art

### ITALIEN

Merlot IGT delle Venezie 0,1l 3,00 € 0,25l 6,20 €  
Endrizzi St. Michele, Trento  
Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle

## WEISSHERBST

---

### BADEN

Munzinger Attilafelsen 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Spätburgunder Weißherbst QbA Badischer Winzerkeller  
Florale Nase mit hellen Kirschen, lebendig frisch mit zarter Fruchtsäure

Weinschorle rot 0,25l 3,90 € 0,4l 5,60 €

Weinschorle rosé 0,25l 3,90 € 0,4l 5,60 €

Weinschorle weiß 0,25l 3,90 € 0,4l 5,60 €

Glas Sekt 0,15l 3,50 €

# OFFENE WEINE



## WEISSWEIN

---

### BADEN

Ihringer Weißer 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Burgunder trocken QbA  
Mineralische Kernobstfrucht, fester Körper mit Kraft und Rückgrat

Jechtinger Grauer Burgunder 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
trocken QbA, WV Sasbach-Jechtingen a.K.  
Klar feinsaftig, fester Körper mit Kraft Power und Schmelz, belebend frisch mit Rasse, sehr komplex

Hagnauer Sonnenufer 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Müller-Thurgau trocken QbA  
Ein helles Gelb im Glas, zarte Noten von Weinbergpfirsich, am Gaumen unbeschwert, schlank und saftig, süffige Art, frisch und würzig, mit zarter Säure

### WÜRTTEMBERG

Verrenberger Goldberg 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Riesling QbA trocken, Fürstenfass, Weinkellerei Hohenlohe Pfedelbach  
Dezente Nase mit Mineralität, klar feinsaftig und tolle Balance

### ITALIEN

Bianco di Custoza 0,1l 3,20 € 0,25l 6,40 €  
Ein Weißwein mit frischem Bouquet und blumigen Noten und Nuancen von hellen, frischen tropischen Früchten. Ein sofort einnehmender, typischer und sehr angenehmer, trockener Wein.

Alle Weine enthalten Sulfite