

Sehr geehrter Gast!

Man muss oft Schönes erleben, um davon zehren zu können und glücklich zu sein.

Wir freuen uns sehr, dass auch Sie die Absicht haben, Ihr persönliches Fest, bei einem stimmungsvollen Ambiente, einer festlichen Dekoration, einem kulinarischen Menü, mit dem Besten was die saisonale Küche zu bieten hat, bei uns zu feiern.

Die „Traube“ mit verschiedenen großen Räumlichkeiten eignet sich ideal für jede Art von Veranstaltung von 2 bis 200 Personen.

In der Anlage entnehmen Sie unsere Menüvorschläge, welche als Leitfaden dienen sollen. Selbstverständlich können die einzelnen Menü-Gänge getauscht, weggelassen oder durch andere ergänzt werden. Sollte unser Angebot Ihren Vorstellungen nicht genügen, so werden wir Sie gerne individuell beraten.

Bitte beachten Sie bei der Menüwahl, dass nur ein Menü ausgewählt werden sollte und die genaue Personenzahl mindestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben wird.

Brot und Butter und „Hotel-Traube-Menükarten“ sind in den angegebenen Preisen inbegriffen. Für spezielle Menükarten oder Sonderwünsche verrechnen wir einen Unkostenbeitrag.

Musikgruppen, Fotografen, Hochzeitstorten, Blumenschmuck usw. vermitteln wir gerne auf Wunsch.

Für Ihr Vertrauen möchten wir uns recht herzlich bedanken und versichern Ihnen schon heute, alles zu tun, um Ihr Fest mit unserem Küchen- und Serviceteam bestens zu betreuen.

Ihr Traube Braz Team

MENÜVORSCHLÄGE 2021

für Hochzeiten
und besondere Anlässe
von Oktober 2020 bis November 2021

Menü 1 € 35,70

Bunter Rohkostsalat
an Honigbalsamicodressing,
mit Gemüsechips
und sautierten Kräuterseitlingen
(€ 6,40)

Rindsuppe
mit Käspresknödel (€ 4,90)

Medaillons vom Putenfilet
an Salbeisauce
mit mediterranem Gemüse
und Olivenrisotto (€ 15,80)

Gebackene Apfelspalten mit
Haselnussparfait und Zimtsabayon
(€ 8,60)

ohne Vorspeise € 29,80

Menü 3 € 38,80

Salat von Wildkräutern
und jungem Spinat
mit Parmesandressing
Croûtons und Sonnenblumenkernen
(€ 6,90)

Klare Rindsuppe
mit Festtageinlage (€ 4,90)

Schweinsfilet „Wellington“
Rotweinsauce
frisches Marktgemüse
feine Nudeln, Reis (€ 18,90)

Topfensahnenockerl
mit kleiner Früchtegarnitur
(€ 8,10)

ohne Vorspeise € 32,40

Menü 2 € 48,70

Tafelspitzsülzchen
an Kernölvinaigrette
und gratiniertes Maisbrot
(€ 12,40)

Weißer Zwiebelcremesuppe
mit Parmesanschöberln
(€ 5,80)

Geschmorte Kalbsschulter
an Rieslingsauce
mit Spinat-Gemüseschnitte
und Selleriekartoffelpüree
(€ 21,30)

Warmes Mohnküchlein
mit Portweinzwetschken
und Schokomousse Canelloni
(€ 9,20)

ohne Vorspeise € 36,80

Menü 4 € 42,10

Bunter Blatt- und Gemüsesalat
an Kräuterdressing
mit Pinien- und Kürbiskernen
(€ 5,30)

Rindsuppe
mit Grieß- und Leberockerl (€ 4,90)

Gefülltes Entrecôte
vom Angus Rind (Spinat-Pilzfüllung)
an Rotweinsauce,
Schmorgemüse
und getrüffeltes Kartoffelpüree
(€ 22,80)

Helles und dunkles Schokomousse
im Baumkuchenmantel
mit Chili-Wechsel (€ 9,10)

ohne Vorspeise € 37,30

Menü 5 € 52,30

Variation von
Räucherlachstartar
und rote Bete Gewürzlachs
Krenmousse,
Rucolatoast
(€ 13,10)

Kraftsuppe vom Reh
mit Ricotta-Preiselbeer-Ravioli
(€ 7,20)

Gegrillte Medaillons von
Rinds-, Schweins- und Putenfilet
mit Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce
Marktgemüse und
Kartoffelkroketten (€ 22,80)

Karamell-Pannacotta
auf Himbeerspiegel
und Schokocookiestreusel
(€ 9,20)

ohne Vorspeise € 39,70

Menü 7 € 49,20

Terrine vom Ziegenfrischkäse mit
Rucola an Zwetschgenvinaigrette
und Parmaschinken (€ 9,20)

Tomatisierte Junglauchsuppe
mit Champignons
(€ 6,20)

Gegrilltes Kalbskotelette
unter der Kräuterkruste
an Salbeisauce
mit rote Rübengemüse
und Rollgerstenrisotto (€ 24,20)

Trilogie von der Mandel
mit Kirschragout (€ 9,60)

ohne Vorspeise € 40,50

Menü 6 € 50,50

Terrine vom heimischen Reh
mit Selleriesalat
und Apfelespuma (€ 12,80)

Klare Tomatensuppe
mit Spinat-Ricottanockerl (6,10)

Geschmorte Entenkeule
an Orangen-Rosmarinsauce,
mit cremiger Fregola
und Proseccokraut
(€ 21,80)

Schokomaracujadessert
(€ 9,80)

ohne Vorspeise € 38,20

Menü 8 € 56,10

Saiblingsterrine im Zucchini-mantel
und gebratenes Filet
an Honig-Dillsenf,
dazu Salatspitzen
an Zitronenvinaigrette (€ 13,40)

Karotten-Ingwersuppe
mit knuspriger Garnele (€ 6,10)

Filet und geschmorte Backe
vom Mastrind
Burgundersauce
Pastinakencreme
und Laugenknödel (€ 26,80)

Carpaccio von der Ananas
mit Erdbeer-Schokosauce
und gesalzenem Karamelparfait
(€ 9,80)

ohne Vorspeise € 43,20

Menü 9 € 56,20

Kräuterrahmsuppe
unter der Blätterteighaube
mit Wachtelei (€ 6,20)

Gegrillte Jakobsmuschel
auf Flusskrebsragout
mit Blumenkohl-Safranpüree
(€ 16,20)

Gegrilltes Steak
vom Iberico Schweinerücken
unter der Chorizokruste
an Thymiansaft,
mit Bierzwiebel
und Ravioli-Ziegenfrischkäsefüllung
(€ 24,60)

Topfenknöderl
auf Holunderröster
mit Vanilleparfait (€ 9,20)

**Vegan/Vegetarisches
Menü 1 € 38,40**

Avocado-Apfelsalat
mit Linsen, Chili
und Minze (€ 7,60)

Klare Pilzkraftsuppe mit
Rucola –Tomatentoast (€ 5,80)

Grünes Gemüsecurry
mit Kokosmilch und
vegane Burgerlaibchen (€ 16,20)

3-erlei Fruchtsorbet
auf Ananascarpaccio (€ 8,80)

**Vegan/Vegetarisches
Menü 2 € 42,00**

Quinoalaibchen
an Wildkräutersalat mit
Zitronenvinaigrette (€ 10,80)

Tomatencremesuppe
mit Pesto (€ 5,60)

Mit Tofu-Sugo gefüllte
Blätterteigpastetchen auf
Ragout von Kräuterseitlingen
und Blattspinat (€ 17,20)

Mango-Kokosmousse
mit frischen Früchten (€ 8,40)

**Vegetarisches
Menü 3 € 40,30**

Gebackener Feta
auf Wildkräutersalat
mit Oliven-Joghurtdressing (€ 9,80)

Artischocken-Tomatensuppe
mit Basilikum (€ 5,80)

Kohlrouladen
auf Wurzelsauce
mit cremiger Polenta
(€ 15,90)

Erdbeercarpaccio
mit Avocado-Minzeis
(€ 8,80)

Regionales Menü 1 € 47,60

Feldsalat an Balsamico-Honigdressing mit Birnen und cremigem Ziegenkäse (€ 10,20)

Wildkräutersuppe mit Räucherforellentartar und ihrem Kaviar (€ 6,40)

Im Heusud gekochter Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Liebstockpüree und Kohlrabigemüse (€ 21,60)

Waldbeerenstrudel mit „Nessler's“ Gewürzlikörschaum und Honigparfait (€ 9,40)

Regionales Menü 2 € 67,80

Carpaccio vom gefüllten Kalbsfilet auf Senfmarinade mit eingelegtem Kürbisgemüse (€ 12,40)

Mostrahmsuppe mit Leberwurstravioli (€ 5,80)

Zanderfilet-Rote-Beeteragout mit cremiger Polenta (€ 15,80) als Hauptgang (€ 24,20)

Gefüllte Roulade vom Hirschrücken an Wacholdersauce, Pfifferlingsragout Ingwerrotkraut und Kartoffelbaumkuchen (€ 25,60)

Geeister Kaiserschmarren mit Zwetschgenmus (€ 8,20)

Kleines Gourmetmenü € 59,90

Kalbstartar mit italienischem, eingelegtem Gemüse und lauwarmem Mozzarella auf Tramezzini (€ 14,20)

Kokos-Ananassuppe mit Chili-Hähnchenbällchen (€ 5,80)

Zitronengrassorbet mit Sekt (€ 5,10)

Lammrücken unter der Olivenkruste mit Steinpilzpolenta und Bohnenbündel (€ 24,90)

Proseccomousse mit Amarenakirschen und Kürbiskernküchlein (€ 9,90)

Großes Gourmetmenü € 73,80

Wachtelterrinen mit Mangokonfit, Geflügelleber, Portweingelee und Apfelbrioche (€ 14,20)

Zweierlei Olivensuppe mit Tomatentoast (€ 6,30)

Seeteufel und Garnele auf Zuckerschotenragout mit Kartoffel-Kokosplätzchen (€ 17,80) **als Hauptspeise € 25,80**

Orangen-Rosmarinsorbet mit Sekt (€ 5,10)

Geschmorte Spanferkelschulter und gegrilltes Kotelette mit Bohnenragout und Chorizognocchi (€ 21,60)

Trauben „Snickers“ mit Maiseis und Karamelbanane (€ 8,80)