



Restaurant Traube

Rudolfingen



*Livia und Peter Greub
und
S' Traube-Team*

Us em Truube-Gärtli

<i>Grüne Blattsalat vom Salatbuffet</i>	8.50
<i>Gmischte Salat vom Salatbuffet</i>	10.50

Us em Suppetopf

<i>Tomaterahmsuppe i dä Gamälle serviert</i>	10.50
<i>Ruedelfinger Rieslingsuppe</i>	10.50



Vorschpiise

<i>E feins Chnolibrot</i>	7.50
<i>Rinds-Tatar mit Toastbrot und Bölle und ä scharfi Sosse zum sälber nahwürze</i>	19.50

Hauptgang

<i>Spätzlipfanne mit Gmües Bölle und Rahm</i>	19.50
<i>Spätzlipfanne mit Schinke Bölle und Rahm</i>	19.50
<i>Äplermaggrone mit Öpfelmues</i>	19.50
<i>Tschicken Nuggets mit Vierkant-Röschti</i>	19.50

Fischchnusperli mit Tartaresosse 24.50
düzue Vierkant-Röschti

Rinds-Tatar mit Toastbrot und Bölle 31.50
und ä scharfi Sosse zum sälber nahwürze

Pouletspiess mit Ananas, 29.50
Cherrytomätli und Bölle
düzue Vierkant-Röschti und
Curry-Ananas Sosse zum düngle

Pouletgschnätzlets wies d'Livia gärn hät 28.50
Es Wundergschnätzlets anere
Paprika-Böllesosse mit Rahm
serviert im Riisring

Schwiins-Cordon Bleu, eifach wiemers 31.50
gärn hät mit Chäs und Schinke gfüllt
düzue es Gmües und Vierkant-Röschti

s'Gliche mit Chalbfleisch 39.50

Schwiinsschnitzel paniert oder nature 24.50
düzue es Gmües und Vierkant-Röschti

s'Gliche mit Chalbfleisch 32.50



Truube-Steak 220 gr. (Schwiinsnierstuck) 32.50
mit ere Dünklisoosse, düzue Gmües
und Vierkant-Röschti

Schwiinsrahmschnitzel 26.50
Anere feine Pilzrahmsoosse
Huusgmachti Spätzli
Gmües

Truube Möckli	39.50
<i>Rindsfilet Möckli im Schnäggepfändli mit Chrüterbutter überbache däzue Vierkant-Röschti</i>	
<i>s'Gliche mit Pouletfleisch</i>	29.50
Rindsfilet (200gr.)	44.50
<i>mit Huussoosse däzue Gmües Vierkant-Röschti</i>	
Züri – Gschnätzlets (Chalbfleisch)	34.50
<i>däzue Gmües und Röschti</i>	

Alt Bewährts

<i>Wurschtsalat eifach</i>	11.50
<i>Wurtschtsalat garniert</i>	18.50
<i>Wurst-Chässalat eifach</i>	13.50
<i>Wurst-Chässalat garniert</i>	20.50
<i>Portion Vierkant-Röschti</i>	7.50
<i>Äs feins liklämmts mit Huusbrot und allem drum und dra Salami, Fleischchäs, Schinke oder Chäs</i>	6.00

Rotweine

Ripasso della Valpolicella DOC 0.5 l 25.50

SanZeno Riserva Vigneti del Luganese 0.7 l 42.00

Dieser tief granatrote Merlot gehört zur Elite seiner Region.

Kräftige Aromen von Pflaumen, Tabak und Gewürzen

begeistern die Nase. Am Gaumen ist er vollmundig,

strukturiert und mit gut eingebundenen und weichen Tanninen.

Ein sehr harmonischer und typischer Merlot.

Primitivo San Marco IGT Rosso Salento 0.7 l 39.00

Feinfruchtiges intensives Aroma nach Kirschen mit langem Finale

Amarone ZENI 3/8l 27.50

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. 0,7l 52.00

Feine, angenehme und delikate Aromen mit Noten

von Bittermandeln. Trocken, kraftvoll und saftig im Geschmack

mit angenehmen Körper. Lang anhaltender Abgang

50-50 Cabernet Sauvignon/ Tempranillo 0.7 l 42.00

Sehr dicht und vollmundig am Gaumen. Viel Frucht, reife Tannine.

Zeigt sich sehr zugänglich, mit einem würzigen langen Abgang

Vo Nachbar's Wyguet



*Rolf und Marianne Schenk-Reber
Weinbau zur Trotte 8465 Rudolfingen*

Weissweine

Räuschling

0.5 l 22.50

*Alt einheimische Traubensorte, frisch fruchtig,
ein bodenständiger Begleiter zum Zvieriplättli.*

Gewürztraminer

0.5 l 23.00

*Apéro- und Dessertwein mit intensivem Bouquet: Citrus,
Blütenduft, Honig. Kräftiger Körper mit dezenter Süsse.*

Vo Nachbar's Wyguet



*Rolf und Marianne Schenk-Reber
Weinbau zur Trotte 8465 Rudolfingen*

Rotweine

Malbec 0.7 l 39.00

Von den mittlerweile 20-jährigen Rebstöcken keltern wir den würzigen und fruchtigen Malbec mit intensiver Farbe und kräftigen Tanninen, Silber am Grand Prix du Vin Suisse 2011.

Cabernet Sauvignon 0.7 l 39.00

Unser Rudolfinger „Bordeaux“, reife Beeren, Backpflaumen und dezentes Cassis. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch.

Pinot Noir 0.7 l 39.00

Tiefes Rot, dunkle Kirschen, tiefgründig, lang anhaltend, mit Silber ausgezeichnet am Mondial du Pinot Noir 2011.

Novemberlese 0.7 l 42.00

Aus den zuletzt gelesenen Blauburgundertrauben, körperreicher, vielschichtiger Wein mit samtigen Tanninen, Fassausbau während 18 Monaten.

Primo 0.7 l 42.00

Eine Assemblage aus Pinot noir mit Trockenbeerenanteil, Malbec und Cabernet Sauvignon, Charakter eines kraftvollen Amarone.

Offene Wysswy	0.1 l	0.2 l	0.3 l	0.5 l
RieslingxSylvaner (Schenk)	3.60	7.20	10.80	18.00
RieslingxSylvaner (Rüeger)	3.60	7.20	10.80	18.00
RieslingxSylvaner (Leu)	3.60	7.20	10.80	18.00
Chardonnay (Schenk)	4.00	8.00	12.00	20.00
Fechy	4.00	8.00	12.00	20.00
Gschprützte Wyssse		6.50		
Prosecco Cüpli	7.50			

Wildensbucher Federweisser	3.80	7.60	11.40	19.00
----------------------------	------	------	-------	-------

Offene Rosé

Wyländer Rosé	3.80	7.60	11.40	19.00
---------------	------	------	-------	-------

Offene Rotwy	0.1 l	0.2 l	0.3 l	0.5 l
Pinot Noir (Schenk)	3.80	7.60	11.40	19.00
Pinot Noir (Rüeger)	3.80	7.60	11.40	19.00
Pinot Noir (Leu)	3.80	7.60	11.40	19.00
Montepulciano	3.80	7.60	11.40	19.00

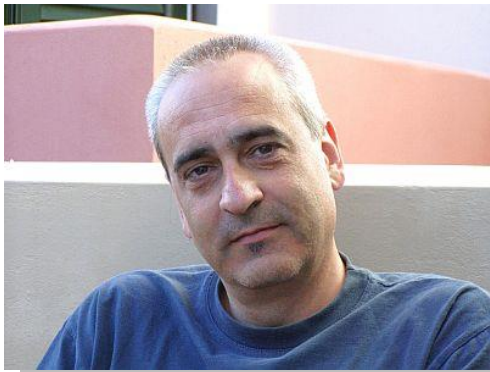
Spirituose

Aperol	15 ⁰	1dl	8.50
Hugo	8 ⁰	1dl	8.50
Cynar	16.5 ⁰	4 cl	6.50
Campari	23.0 ⁰	4 cl	6.50
Campari Orange	23.0 ⁰	4 cl	9.50
Martini Bianco	15.0 ⁰	4 cl	6.50
Whisky Ballantines	40.0 ⁰	4 cl	6.50
Vieille Prune	42.0 ⁰	2 cl	8.50
Williams	43.0 ⁰	2 cl	6.50
Kirsch	37.5 ⁰	2 cl	6.50
Rudolfinger Traubenbrand (Grappa)	41.0 ⁰	2 cl	7.50
Rudolfinger Weinbrand (Cognac)	41.0 ⁰	2 cl	7.50
Rudolfinger Marc	40.0 ⁰	2 cl	7.50

Alli Priise verschtönd sich inkl. 8% MwSt. in Schyzer Franke

Kunscht í dä Truube Ruedelfingen

*Alessandro Foletti
Fotos*



*Jürg Aeberli
Holzarbeiten und Antiquitäté*



Herzliche Dank däne beidne für die tolli Unterstützig

D'Bilder und d'Antiquitäté chönnd au gkauft werdä.

Priise sind alli agschriebe.

Wänn sie meeh Info's benötiged , eifach fröge.....

Euseri Lieferante

Bäckerei Kilchsperger Kleinandelfingen

Metzgerei Würmli Gundetswil

Metzgerei Buffoni Illnau / Oerlingen

Rolf Schenk Weine Rudolfsingen

Armin Rüeger Weine Rudolfsingen

Stafan Leu Weine Trüllikon

Pedro's Weinhandlung Ossingen

Volg Rudolfsingen

Landi/Divino Marthalen

Top CC Diessenhofen

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus erlesenen Beständen.

Schwein Schweiz

Kalb Schweiz

Rind Schweiz/Uruguay

Fisch Vietnam

Poulet Brasilien/ Ungarn

Wild Schweiz/Frankreich/Osteuropa

*Über Zuetate vo eusne Gricht, wo chönd Allergie oder Intoleranz uuslöse,
informierd si euise Mitarbeiter uf afrag gärn.*

Offe Mineral	0,2 l	0,3l	0,5 l
Valser	2.60	3.40	4.70
Rivella rot	2.80	3.60	4.90
Coca Cola, Cola Zero	2.80	3.60	4.90
Istee	2.80	3.60	4.90
Sinalco	2.80	3.60	4.90
Schorle	2.80	3.60	4.90
Orangensaft	3.50	4.30	6.50
Mineral i dä Fläsche	0.2 l	0.33 l	
Arkina (ohni Cholesüüri)		4.00	
Rivella blau		4.00	
Schweppes Tonic	4.00		
Schweppes Bitter Lemon	4.00		
Offe Bier	0.2 l	0.3 l	0.5 l
Falke Lager			
Humpe			5.20
Herrgöttli	3.50		
Stange		4.00	
Fläsche Bier		0.33 l	0.5 l
Edelfalke spezial		4.50	
Falke Lager			5.50
Schwarzer Falke		4.90	
Falke ohni Alkohol		4.50	
Mounot Weizebier			6.50
First Cool		4.90	
Vergoreni Säft			0.5 l
Möhl klare suure Moscht			5.50
Möhl suure Moscht ohni Alkohol			5.50

Warmi Getränk

Kaffee Crème	3.90
Espresso	3.50
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	4.50
Kafi mit Schlagrahm druff	4.90
Diversi Tee	3.60
Punsch Rum oder Orange	3.60
Ovi, Schoggi, chalt	4.50
Ovi, Schoggi, warm (dampferhitzt)	4.50
Schoggi mit Schlagrahm druff	5.50
Kafi-Fertig	5.70
Kafi-Lutz	5.70
Kafi-Chrüter	5.70
Kafi-Zwätschge	5.70
Coretto Grappa	5.20
Schümli – Kafi	7.00