

Über 100 Jahre sympatische Gastlichkeit

Seit über 100 Jahren ist die Weinstube mit der besonderen Note nun schon in Familienbesitz.



Von 1959 bis 1965 leitete Schwester Waltraud Hottmann übergangsweise das Lokal.



Gotthold und Anna Hottmann übernahmen am 18.04.1909 die „Traube“ mitten im renommierten Remstaler Weinbaugebiet.



1965 übernahmen Erna und Rolf Hottmann dann für die nächsten 30 Jahre die Weinstube.



1936 übergaben sie die beliebte Weinstube ihrem Sohn Gotthold und dessen Frau Elsa.

Seit 1995 führen Sandra Arbogast, geborene Hottmann, und Gunter Arbogast in vierter Generation die schwäbische Wirtschaft mit viel Geschick und internationalem Flair.



Familie Arbogast
Schillerstraße 27
73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 0 71 51 / 7 99 01
Fax 0 71 51 / 7 99 91
www.traube-grunbach.de
info@traube-grunbach.de
Ruhetage: Montag und Dienstag

Jahres- Kalender 2010

Über 100 Jahre
in Familienbesitz



F Herzlich willkommen

in unserer urgemütlichen Weinstube im Herzen des Remstals in Remshalden-Grunbach.



Genießen Sie die persönliche Atmosphäre und erleben Sie bei uns schöne Momente!

In liebevoll dekorierten Gasträumen servieren Ihnen Sandra und Gunter Arbogast traditionelle schwäbische Küche und saisonale Spezialitäten.

Weine von Remstals Spitzenwinzern sowie internationale Gewächse runden Ihren kulinarischen Genuss ab.



Januar

Neujahr ab 17 Uhr geöffnet

Am 08.01.10 ab 18 Uhr **Krähenessen** (Kronfleisch) Frisch aus dem Kessel mit leckerem Holzofenbrot und Meerrettich.

Beim **Kochkurs** am Montag, den 25.01.10 führt Sie Küchenmeister Gunter Arbogast in die Kunst des Kochens ein. Gemeinsam wird ein auf saisonalen Produkten basierendes 4-Gang Menü zubereitet. Beginn: 16 Uhr
Preis pro Kochkursteilnehmer: 63.- Euro
Menübeginn: 19 Uhr
(Preis für Ihren Partner zum Menü 45.- Euro)
Inklusive aller Getränke



Februar & März

Wir haben vom 08.02. bis 21.02.10 geschlossen.

Vom 24.02. bis 07.03.10 findet unsere traditionelle **Schwäbische Woche** statt. Feines aus Großmutter's Küche wie z.B. Linsen, Spätzle und Saitenwürstle, Geschmelzte Leberknödel, Saure Niernle, Sauerbraten, Rindsroulade, Nonnenfürzle, Eisgugelhupf u.v.m.

April

Karfreitag, 02.04.10 reichhaltige Auswahl an Fischgerichten.
Ostersonntag -und montag mittags geöffnet. (Feines vom Wieslauftäler Lamm)



Genießen Sie jetzt bei uns frische Spargelgerichte in verschiedenen Variationen bis Mitte Juni!

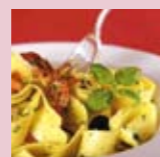


Mai

Ab Mai ist unser **Gartenwirtschäftle** wieder für Sie geöffnet.



Am Samstag, den 01.05. und Sonntag, den 02.05.10 findet das **Hoffest des Weingutes Doreas** (Aussiedlerhof Richtung Gundelsbach) statt. Wir werden für das leibliche Wohl sorgen. Ein ideales Ziel für Ihre 1. Mai-Wanderung.



Nudelwoche vom 12. bis 23.05.10. Haben Sie schon einmal unsere leckeren Tortellini mit Ricotta gefüllt an Salbeibutter, feine Butternudeln mit Bärlauchpesto etc. probiert? Falls nicht, dann haben Sie etwas verpasst!



Wir haben vom 24. bis 27.05.10 geschlossen.

Juni

Kulinarische Weinprobe am Samstag, den 19.06.10 mit dem Weingut Doreas aus Remshalden-Grunbach. Wir bereiten ein 5-Gang Menü für Sie zu und Andreas und Dorothea Ellwanger werden ihre neuesten Jahrgänge dazu vorstellen. Außerdem präsentiert Ihnen Juwelier Schwab aus Winterbach eine erlesene Auswahl seiner neuen Schmuckkollektion mit Weinstein. Preis für das Menü inklusive den passenden Weinen und Aperitif 72.- Euro pro Person. Reservierung und Vorkasse notwendig!



Hummerwochen vom 16. bis 27.06.10 Hummer Thermidor, Hummersüpple, Ravioli mit Hummer, Salat mit Hummer etc.

Juli

Besuchen Sie uns am 03. und 04.07.10 beim **Lukullischen Kelterfest** bei der neuen Kelter in Grunbach. Die Weinstube zur Traube, der Hirsch und der Weinbauverein laden Sie ganz herzlich ein, sich vom reichhaltigen Speiseangebot sowie den sehr guten Remstaler Weinen verwöhnen zu lassen. Am Samstag werden die „Bettschoner“ für gute Stimmung sorgen!



Der große »**Udo Jürgens Abend**« am Samstag, den 10.07.10. Frank Issler von der Kleinkunstbühne Stuttgart wird bekannte Stücke am Flügel vortragen. Dazu servieren wir ein stimmiges 4-Gang Menü zum Preis von 49.- Euro inkl. Eintritt (ohne Getränke). Vorbestellung und Anzahlung erforderlich.



Salatwochen vom 14.07. bis 01.08.10 Leckere Variationen von gartenfrischen Salaten mit z.B. rosa gebratener Entenbrust, Putenstreifen, Scampis, Thunfisch u.v.m.

August

Wir haben vom 04. bis 29.08.10 geschlossen.

September

Jeden Donnerstag **frische Miesmuscheln**. Wir bitten um Vorbestellung.



Samstag, 11.09.10 **Spanferkelessen**. Mit zünftiger Ziehgomladerlemusik ein absolutes Muss! Unbedingt anmelden.

Remstaler Schlemmermenü vom 18.09.10 bis 10.10.10

Oktober



Am Samstag, den 30.10.10 findet unser beliebtes **Schlemmermenü** statt, wo wir Ihnen wieder Feinstes aus Küche und Keller zusammenstellen werden. Menüpreis: 56.- Euro

November



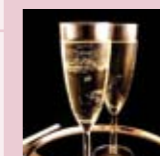
Am Donnerstag, den 04. und Freitag, den 05.11.10 laden wir zur bekannt guten „**Metzelsuppe**“ ein. Das Angebot reicht von der Metzelsuppe, Schlachtplatte über Leber und Griebenwürstle mit Holzofenbrot etc. Als kleines Verdauerle gibt es dann noch gratis ein Jubiläumsquittenwässerle vom Chef.



Am Donnerstag, den 11.11.10 findet unser zur Tradition gewordenes **Martinigansessen** statt. Wir servieren Ihnen: Gänseschmalz mit Holzofenbrot, Feldsalat an feinem Balsamico-essig mit Speck und Kracherle, ofenfrische knusprig gebratene deutsche Freilandgans mit Semmelknödeln, Kartoffelpüree, Apfelrotkraut, Maronen und Bratapfel und zum süßen Abschluss gibt es dann ein Zimtparfait mit Remstaler Zwetschgenkompott zum Preis von 32.- Euro. Wir servieren von jetzt ab bis Weihnachten auf Vorbestellung dieses Menü oder Gans als Hauptgericht!

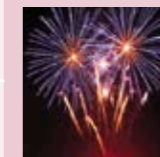
Trüffel: Diese edle Knolle können Sie vom 17. bis 28.11.10 bei uns in verschiedenen Variationen genießen.

Dezember



Neu: **4-Gang Nikolaus-Menü** am Freitag, 03.12.10 Neugierig? Schauen Sie vorbei!

Am **1. und 2. Weihnachtsfeiertag** haben wir jeweils mittags geöffnet.



Am **Silvesterabend** bereiten wir Ihnen ein 6-Gang Menü vom Feinsten zu. Lassen Sie das alte Jahr mit uns ausklingen und zusammen auf das neue anstoßen. Menüpreis: 69.- Euro inkl. Aperitif
Beginn: 18.30 Uhr