

Februar 2024

Mittwoch 14. Februar ab 18 Uhr

Valentinstag

Überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einem 3 Gang Valentinstags-Menü!
Liebe geht durch den Magen – dafür sorgt Küchenmeister Matthias Walter

Donnerstag 22. Februar ab 18:00 Uhr

Krähen / Kronfleischessen

Dieses traditionelle schwäbische Gericht gibt es direkt aus der Kesselbrühe im großen Topf auf den Tisch mit frischem Meerrettich und Holzofenbrot. Oifach guat!

Sonntag 25. Februar 9 Uhr bis 12:30 Uhr

Der perfekte Start in den Sonntag

Lassen Sie Sich mit einem Traube-Genuss-Frühstück auf der Etagere serviert verwöhnen.

Mittwoch, 28. Februar ab 18.00 Uhr

Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

März 2024

Donnerstag 14. März ab 18 Uhr

Flammkuchen

In verschiedenen Variationen, deftig und süß, immer eine Versuchung wert.

Alle Termine immer nur auf Vorbestellung!

Wer die stimmungsvollen Ereignisse in unseren frisch renovierten Stuben nicht verpassen möchte, sollte früh genug reservieren und sich somit seinen Tisch sichern. Anmeldungen unter 07151 - 7 99 01 oder an info@traube-grunbach.de. Wir freuen uns, Sie bald bei einem der Events in der Traube mit einem herzlichen „Grüß Gott“ begrüßen zu dürfen Ihre Familie Arbogast und Team

Samstag 23. März ab 18 Uhr

Kulinarische Reise nach Fernost

Asiatische Köstlichkeiten zu einem 4 Gang Menü kreiert.

Mittwoch, 27. März ab 18.00 Uhr

Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Gründonnerstag 28. März ab 17:30 Uhr

Herrgottsbscheisserle

Hausgemachte Maultaschen in verschiedenen Variationen – einfach nur lecker

Karfreitag 29. März ab 17:30 Uhr

Leckeres aus Neptuns Reich

Ausgefallenes 4 Gang Fischmenü – einfach gut!

Ostersonntag 31. März ab 11:30 Uhr

4 Gang Ostermenü

Küchenmeister Matthias Walter stimmt Sie kulinarisch auf das Osterfest ein – endlich hat die Fastenzeit ein Ende!

April 2024

Ostermontag 1. April ab 11:30 Uhr

4 Gang Ostermenü

Leckeres Menü zum Osterfest!

Freitag 19. April ab 18 Uhr

Spargelmenü

Passend zur Jahreszeit haben wir ein 3 Gang Spargelmenü zusammengestellt.

Sonntag 21. April ab 11:30 Uhr

Schwäbisches-Menü

Leckeres schwäbisches 3-Gang Menü

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Veranstaltung genauso individuell zu gestalten, wie Sie es sind!

Genießen Sie also Ihre Feierlichkeiten in unseren stilvollen Stuben und lassen Sie sich rundum von uns und unserem Team verwöhnen. Egal ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Weihnachtsfeier, Firmenfeier oder vielem mehr, wir stehen Ihnen jederzeit mit kompetentem Rat und Tat zur Seite!

Mittwoch 24. April. ab 18.00 Uhr

Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Mai 2024

Sonntag 5. Mai ab 11:30 Uhr

Spargelmenü

Passend zur Jahreszeit haben wir ein 3 Gang Spargelmenü zusammengestellt.

Sonntag 12. Mai ab 11:30

Muttertagsmenü

Heute dürfen sich die Mamas mal mit einem 4 Gang Menü verwöhnen lassen.

Juni 2024

Freitag 21. Juni ab 18:00 Uhr

Kulinarische Weinprobe auf dem Weingut Klopfer

Küchenmeister Matthias Walter verwöhnt Sie an diesen Abenden mit einem kulinarischen Hochgenuss in 5 Gängen. Dazu schenkt das Weingut Klopfer seine prämierten, neuen Jahrgänge aus.

Sonntag 23. Juni ab 18:00 Uhr

Tim's kulinarische Reise

Tim Arbogast verwöhnt Sie an diesem Abend - mit seinen erlernten Erfahrungen in einer renommierten französischen Kochschule in Neuseeland - bei einem genussvollen Menü in 5 Gängen.

Mittwoch 26. Juni ab 18.00 Uhr

Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettleoder oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Genussraum & Weinstube Traube

Natalie und Tim Arbogast GbR.
Schillerstr. 27 73630 Remshalden

Telefon 0 71 51 - 7 99 01

info@traube-grunbach.de

www.traube-grunbach.de

Juli 24

Donnerstag 25. Juli und Freitag, 26. Juli ab 18:00 Uhr
Flammkuchen Hoffest

Markus & Moni heizen ihren Holzbackofen ein und bereiten die elsässische Spezialität in verschiedenen Variationen zu. Verteilen Sie sich in und um unseren Genussraum und genießen Sie in entspannter Hoffest Atmosphäre.

September 24

Sonntag 15. September 9 Uhr bis 12:30 Uhr
Der perfekte Start in den Sonntag

Lassen Sie Sich mit einem Traube-Genuss-Frühstück auf der Etagere serviert verwöhnen.

Mittwoch, 25. September ab 18.00 Uhr
Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Freitag, 27. September ab 18:00 Uhr
Kulinarische Reise nach Südamerika
Südamerikanische Köstlichkeiten zu einem 4 Gänge Menü kreiert.

Oktober 24

Freitag, 11. Oktober ab 18:00 Uhr
Wildmenü

Erleben Sie ein 4 Gang-Menü rund ums Wild

Sonntag 13. Oktober 9 Uhr bis 12:30 Uhr
Der perfekte Start in den Sonntag

Lassen Sie Sich mit einem Traube-Genuss-Frühstück auf der Etagere serviert verwöhnen.

Donnerstag, 24. Oktober ab 18:00 Uhr
Deftig und richtig gut

Ob die klassische Metzelsuppe, Schlachtplatte oder doch lieber Kesselfleisch mit Sauerkraut! Dazu gibt es frisch gebackenes Holzofenbrot.

Freitag, 25. Oktober ab 18:00 Uhr
Trüffelmenü

An diesem Abend steht der Trüffel im Mittelpunkt und Matthias Walter wird ihn in verschiedenen Variationen zum Geschmackserlebnis erwachen lassen. - Ein absolutes Muss für alle Trüffelliebhaber



Mittwoch, 30. Oktober ab 18.00 Uhr
Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Donnerstag, 31. Oktober ab 18.00 Uhr
Magic-Dinner

Magier Marco Miele wird Sie an diesem Abend verzaubern und Küchenmeister Matthias Walter kulinarisch verwöhnen.

November 24

Montag, 11. November ab 18 Uhr
Sonntag, 17. November ab 11:30 Uhr
Entenmenü

Wie gewohnt serviert das Team der Traube ein Martinimenü – nur aus Gans wird Ente, und zwar Ente vom Feinsten. Matthias Walter schwört auf Qualität und Geschmack des Oldenburger Geflügels.

Freitag, 22. 11. 18:30 Uhr u. Samstag, 23. 11. 18.30 Uhr
Kulinarische Weinprobe mit dem Weingut Bernhard Ellwanger

Küchenmeister Matthias Walter verwöhnt Sie an diesen Abenden mit einem kulinarischen Hochgenuss in 5 Gängen. Dazu schenkt das Weingut Bernhard Ellwanger aus Großheppach seine prämierten, neuen Jahrgänge aus.

Mittwoch, 27. November ab 18.00 Uhr
Traube Genuss Vesper

Wie wär's mit einem zünftigen Vesperbrettle oder einem Wurstsalat, frischem Holzofenbrot und einem ¼ Wein

Die Anschrift im malerischen Remstal für Ihren EVENT

Genussraum & Weinstube Traube
Natalie und Tim Arbogast GbR.
Schillerstr. 27, 73630 Remshalden-Grunbach
Telefon 0 71 51 - 7 99 01 oder 0174 - 6348896
E-Mail: info@traube-grunbach.de
www.traube-grunbach.de

Samstag, 30. November ab 18:00Uhr

Entenmenü

Wie gewohnt serviert das Team der Traube ein Martinimenü – nur aus Gans wird Ente, und zwar Ente vom Feinsten. Matthias Walter schwört auf Qualität und Geschmack des Oldenburger Geflügels

Dezember 24

Sonntag, den 1. Dezember ab 9 Uhr bis 12:30 Uhr
Sonntag, den 15. Dezember ab 9 Uhr bis 12:30 Uhr
Der perfekte Start in den Sonntag – Adventsfrühstück

Lassen Sie Sich mit einem Frühstück auf der Etagere serviert verwöhnen

Freitag, 6. Dezember ab 18:00 Uhr
Nikolaus Menü

Ein 4-Gang Menü rund um Sankt Nikolaus

Sonntag 2. Advent, 8. Dezember ab 11.30 Uhr
Adventszauber in der Traube

Wir stimmen Sie mit einem weihnachtlichen 3 Gang Menü auf den Advent ein.

Samstag, 14. Dezember ab 18:00 Uhr
Weihnachtsmenü-Abend in der Traube
weihnachtliches 4 Gang Menü.

Dienstag, 24. Dezember von 10 Uhr bis 12 Uhr
Ente TO GO

In nur kurzer Zeit zaubern Sie an Weihnachten für Ihre Liebsten ein Enten-Festmahl vom Feinsten auf den Tisch

Donnerstag, den 26. Dezember ab 11:30 Uhr
Weihnachtsmenü

In einem bezaubernden Ambiente bieten wir Ihnen den stillvollen Rahmen für ein besonderes Weihnachtsessen. Feiern Sie mit uns das Fest verbunden mit einem weihnachtlichen 4 Gang Menü

Dienstag 31. Dezember ab 18:30 Uhr
Silvestermenü

Verbringen Sie entspannt die letzten Stunden des Jahres bei uns und lassen Sie sich von unserem Küchenmeister Matthias Walter und dem ganzen Team mit einem kulinarischen 5 Gang Menü in das neue Jahr begleiten.

Alle Termine immer nur auf Vorbestellung!