

Über 100 Jahre sympathische Gastlichkeit

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



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



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



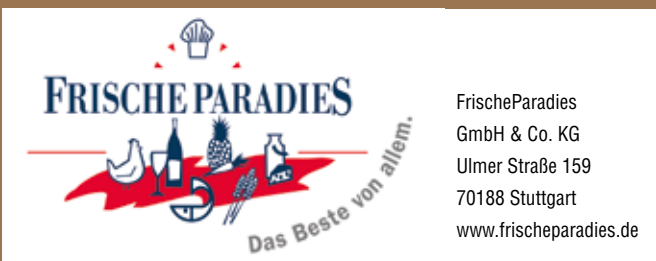
Von 1959 bis 1965 leitete Schwester Waltraud Hottmann übergangsweise das Lokal.



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

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

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit bei folgenden Partnern:



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



Jahreskalender 2018

Über 100 Jahre
in Familienbesitz



RESTAURANT & WEINSTUBE

Traube

Herzlich willkommen

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



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



In liebevoll dekorierten Gasträumen servieren Ihnen Sandra und Gunter Arbogast mit ihrem Traube-Team traditionelle schwäbische Gerichte und saisonale Spezialitäten.

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



Januar & Februar

Neujahr ab 17 Uhr geöffnet

Wir haben vom **02.01. bis 04.01.18** geschlossen.

Am Freitag, **19.01.18** ab 18 Uhr **Krähenessen** (Kronfleisch) Frisch aus dem Kessel mit leckerem Holzofenbrot und Meerrettich.

Am Mittwoch, den **24.01.** u. Donnerstag, den **25.01.18** 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.

Beim **Kochkurs** am Montag, den **29.01.18** 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: 76,50 Euro
Menübeginn: 19 Uhr
(Preis für Ihren Partner zum Menü 54,00 Euro)
Inklusive aller Getränke



Kennen Sie denn **Brustrippe oder Knöchle** mit Sauerkraut und einem frischen Holzofenbrot? Dann kommen Sie doch am Mittwoch, den **31.01.** und Donnerstag, den **01.02.18** vorbei und probieren diese **leckere schwäbische Spezialität** bei uns. Wir bitten um Vorbestellung.

Wir haben vom **11.02. bis 18.02.18** geschlossen.

Vom **21.02. bis 04.03.18** finden unsere traditionellen **Schwäbischen Wochen** statt. Feines aus Großmutter's Küche wie z.B. Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle, Saure Niernle, Sauerbraten, Rindsroulade, Nonnenfürzle, Eisgugelhpuf u.v.m.

März



Wir haben Urlaub vom **04.03. ab 15 Uhr bis einschließlich 15.03.18.**
Am **Fr. 16.03.18** ab 18 Uhr wieder geöffnet!

Gründonnerstag, 29.03.18 Hausgemachte Maultaschen (auch gerne auf Vorbestellung zum Mitnehmen), **Karfreitag, 30.03.18** reichhaltige Auswahl an Fischgerichten. **Ostersonntag** ganztägig und **Ostermontag** mittags geöffnet. (Feines vom Wieslautäler Lamm)

April & Mai

»**Ellwangers Künste**« am **Fr. 13.04. und Sa. 14.04.18.** Wir servieren Ihnen im Weingut Bernhard Ellwanger in Weinstadt-Großheppach ein 6-Gang »Walking Dinner« mit musikalischer Untermalung von »Querfeld 1«. Eintritt 90,- Euro pro Person „All inklusiv“, VVK. (Unser Restaurant bleibt an diesen Tagen geschlossen.)

Aktion »**Blühendes Remstal**« mit 3-Gang-Menü zu 29,- Euro vom **15.04. bis 13.05.18**

Am Montag, den **30.04.18** ab 16 Uhr und Dienstag, den **01.05.18** ab 11 Uhr 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.



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



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

Wir haben vom Pfingstmontag, den **21.05. bis 24.05.18** geschlossen.

Juni

Jeden Donnerstag im Juni gibt es leckere **Flammkuchen** in verschiedenen Variationen.



Kulinarische Weinprobe am Freitag, den 08.06.18 ab 18.30 Uhr mit dem Sommelier Daniel Hasert. Daniel wird uns eine bunte Vielfalt deutscher Weine fachkundig präsentieren und wir werden dazu ein passendes 5-Gang-Menü kreieren. Freuen Sie sich auf einen genussreichen und informativen Abend. Preis für das Menü inklusive den passenden Weinen und Aperitif 95,- pro Person. (Reservierung und Vorkasse)



Nudelwoche vom 21.06. bis 01.07.18. Haben Sie schon einmal unsere leckeren Tortellini mit Ricotta gefüllt an Salbeibutter, feine Butternudeln mit Bärlauchpesto, Spinatnudeln mit Riesengarnelen ect. probiert? Falls nicht, dann haben Sie etwas verpasst!

Juli & August



Hummerwochen vom 05.07. bis 22.07.18 Hummer Thermidor, Hummersuppe, hausgemachte Ravioli mit Hummer, halber Hummer an Blattsalaten etc.

Salatwoche vom 25.07. bis 29.07.18. Leckere Variationen von gartenfrischen Salaten mit z.B. rosa gebratener Entenbrust, Putenstreifen, Scampis, Thunfisch u.v.m.

Wir haben vom **01.08. bis 26.08.18** geschlossen.

Jeden Donnerstag im September: **Frische Miesmuscheln.** Wir bitten um Vorbestellung.

September & Oktober



Im **September & Oktober** haben wir frische **Steinpilze, Pfifferlinge und Wildgerichte** auf unserer Karte.



Tiroler Schmankerl-Wochen vom 13.09. bis 30.09.18. Lust auf Deftiges? Dann holen Sie sich Appetit durch unsere Schmankerl-Karte: Kaspessknödel oder Grießnockerlsuppe, Tiroler Leber, Tafelspitz mit Apfelkren, Rehgulasch, vegetarische Spinatknödel in brauner Butter und zum Abschluss einen Topfen-Palatschinken oder Kaiserschmarrn.

Remstal Schlemmermenü vom 14.09. bis 14.10.18 4-Gang-Menü zum Preis von 35,- Euro



»**Halloween 4-Gang Magic Dinner**« am **Mittwoch, 31.10.18.** mit dem Magier Marco Miele. Lassen Sie sich auf einen kulinarisch-magischen Abend mit uns ein, der Sie verzaubern wird. Preis pro Person 59,50 € nur im Vorverkauf)

November



Am Mittwoch, den **07.11.** und Donnerstag, den **08.11.18** laden wir Sie, wie bereits im Januar, zur bekannt guten „**Metzelsuppe**“ ein.

Trüffel: Diese edle Knolle können Sie vom **09.11. bis 25.11.18** bei uns in verschiedenen Variationen genießen.



Am Samstag, den **10.11.18** findet unser zur Tradition gewordenen **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 48,50 Euro.



Wir servieren von jetzt ab bis Weihnachten auf Vorbestellung dieses Menü oder Gans als Hauptgericht!

Dezember



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: 95,- Euro inkl. einem Aperitif, Beginn: 18.30 Uhr

