

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:

REMSTALKELLEREI
höher, fruchtiger, württemberger.

Wir haben den Wettbewerb des Genuss-Magazins *Selection* gewonnen und dürfen uns jetzt „Beste Winzergenossenschaft Deutschlands 2016“ nennen.

Entdecken Sie Deutschlands Beste Winzergenossenschaft

www.remstallkellerei.de

Der Frische wegen... **Staiger**

Fruchtimport • Gastronomieservice

Langwiesenweg 30 Tel.: 0711/48071-0 www.staiger-gmbh.de
70327 Stuttgart Fax: 0711/48071-99 info@staiger-gmbh.de

FRISCHE PARADIES

Das Beste von allem.

FrischeParadies KG
Mercedesstraße 65
70372 Stuttgart
www.frischeparadies.de

ELLWANGER

Weingut Bernhard Ellwanger • Rebenstr. 9 • Weinstadt-Großheppach
Telefon: 0 71 51 / 6 21 31 • Fax: 0 71 51 / 60 32 09

www.Weingut-Ellwanger.com

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 2017

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

Am Freitag, **20.01.17** ab 18 Uhr **Krähenessen** (Kronfleisch) Frisch aus dem Kessel mit leckerem Holzofenbrot und Meerrettich.

Beim **Kochkurs** am Montag, den **23.01.17** 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: 74,50 Euro
Menübeginn: 19 Uhr
(Preis für Ihren Partner zum Menü 54,00 Euro)
Inklusive aller Getränke



Am Mittwoch, den **25.01.** u. Donnerstag, den **26.01.17** 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.

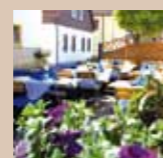
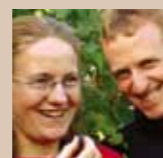
März

Wir haben vom **20.02. bis 07.03.17** geschlossen.

Vom **09.03. bis 26.03.17** finden unsere traditionellen **Schwäbischen Wochen** statt. Feines aus Großmutter's Küche wie z.B. Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle, Saure Niernle, Sauerbraten, Rindsroulade, Nonnenfüzle, Eisgugelhpuf u.v.m.

Kennen Sie denn **Brustrippe oder Knöchle** mit Sauerkraut und einem frischen Holzofenbrot? Dann kommen Sie doch am Mittwoch, den **29.03.** und Donnerstag, den **30.03.17** vorbei und probieren diese **leckere schwäbische Spezialität** bei uns. Wir bitten um Vorbestellung.

April & Mai



Gründonnerstag, 13.04.17 Hausgemachte Maultaschen (auch gerne auf Vorbestellung zum Mitnehmen), **Karfreitag, 14.04.17** reichhaltige Auswahl an Fischgerichten. **Ostersonntag** ganztägig und **Ostermontag** mittags geöffnet. (Feines vom Wieslautäler Lamm)

Am Samstag, den **29.04.17** ab 16 Uhr, Sonntag, den **30.04.17** ab 11 Uhr und Montag, den **01.05.17** 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.



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

Juni



Wir haben vom Pfingstmontag, den **05.06. bis 15.06.17** geschlossen.

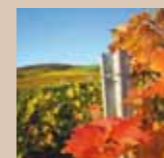
Nudelwoche vom **22.06. bis 02.07.17.** Haben Sie schon einmal unsere leckeren Tortellini mit Ricotta gefüllt an Salbeibutter, feine Butternudeln mit Bärlauchpesto, Spinatnudeln mit Riesengarnelen ect. probiert? Falls nicht, dann haben Sie etwas verpasst!

Kulinarische Weinprobe am Samstag, den 24.06.17 mit dem Weingut Gold aus Weinstadt. Das Weingut wird seine neuen Jahrgänge präsentieren und wir werden ein passendes 5-Gang-Menü dazu kreieren. Freuen Sie sich auf einen genussreichen Abend. Preis für das Menü inklusive den passenden Weinen und Aperitif 95,- Euro pro Person. Reservierung und Vorkasse notwendig!

Juli & August



September & Oktober



Hummerwochen vom **06.07. bis 23.07.17** Hummer Thermidor, Hummersuppe, hausgemachte Ravioli mit Hummer, halber Hummer an Blattsalaten etc.

Salatwochen vom **27.07. bis 06.08.17.** Leckere Variationen von gartenfrischen Salaten mit z.B. rosa gebratener Entenbrust, Putenstreifen, Scampis, Thunfisch u.v.m.

Wir haben vom **07.08. bis 29.08.17** geschlossen.

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

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

Tiroler Schmankerl-Wochen vom **14.09. bis 01.10.17.** Lust auf Deftiges? Dann holen Sie sich Appetit durch unsere Schmankerl-Karte: Kaspressknödel oder Grießnockerlsuppe, Tiroler Leber, Tafelspitz mit Apfelkren, Rehulasch, vegetarische Spinatknödel in brauner Butter und zum Abschluss einen Topfen-Palatschinken oder Kaiserschmarrn.



Remstal Schlemmermenü vom **15.09. bis 15.10.17**

Am Mittwoch, den **18.10.** und Donnerstag, den **19.10.17** laden wir Sie, wie bereits im Januar, zur bekannt guten „**Metzelsuppe**“ ein.

November



Am Samstag, den **11.11.17** 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 46,50 Euro. Wir servieren von jetzt ab bis Weihnachten auf Vorbestellung dieses Menü oder Gans als Hauptgericht!



Trüffel: Diese edle Knolle können Sie vom **09.11. bis 26.11.17** bei uns in verschiedenen Variationen genießen.

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

