# Liebe Gäste!

Ein herzliches Grüß Gott aus dem Aktiv-Hotel Traube – Restaurant – Café. Ihre Gastwirtsfamilie, Sabine und Johann Brenner, darf Sie auf das Allerherzlichste in Affenhausen am Sonnenplateau begrüßen und willkommen heißen.
Wir werden bemüht sein, Ihre Wünsche und Vorstellungen aus Küche und Keller zu erfüllen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus.

Da uns zufriedene Gäste ein großes Anliegen sind, möchten wir Sie dazu einladen, bei Änderungswünschen nicht zu zögern, damit wir Ihre Bestellungen nach Ihrem Wunsch aufnehmen können.
Unsere Produkte stammen größtenteils aus unserer Heimat – dem schönen Österreich oder dem angrenzenden Bayern.

Für Allergiker stehen bei jedem Gericht Allergeninformationen gemäß der Codex-Empfehlung in Form eines Symbols (A-B-C-D-E-F-G-H-L-M-N-O-P-R). Die Allergen-Übersicht finden Sie auf der letzten Seite.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem treuen Stammkundenkreis aufnehmen zu dürfen und freuen uns sehr über Empfehlung bei Ihren Freunden und Bekannten.

Wir bedanken uns im Namen aller Mitarbeiter!

## Ihre Familie Brenner mit Team

Aktiv Hotel Traube | Affenhausen 8 | 6413 Wildermieming
Traube Holiday GmbH & CO KG | info@traube.tirol | www.traube.tirol

## Aus dem Suppentopf

**Hausgemachte Frittatensuppe** (A-C-F-G-L) € 5,80
soup with sliced pancakes | soupe aux crêpes coupés | brodo con crepe tagliata

**Cremige Tomatensuppe** (A-G-L) € 5,80
mit Sahnehaube und Croûtons
tomato cream soup with cream topping and croûtons | velouté de tomate avec chantilly et croutons du pain | zuppa di pomodoro con panna e crostino

**Feine Steinpilzsuppe** (allergenfrei | vegan) € 5,80
mushroom soup | velouté de champignons | zuppa di porcini

**Gulaschsuppe** (A-C-G-L-O) € 8,50
in der Terrine serviert mit Brot
Goulash soup served with bread | soupe de goulash avec pain | zuppa di gulasch con pane

Gerne servieren wir unsere Suppen
auf Wunsch auch in der Terrine! € 8,50

## Vom Buffet

**Gemischter Salat vom Buffet** (G-M-O) € 7,20
mixed salad from the salad bar | salade mixté du buffet | l'insalta mista dello buffetto

## „Aus dem Wasser"

**Zanderfilet vom Grill** (A-C-D-G-H-O) € 23,20
mit Mandelbutter verfeinert, serviert mit heimischen Petersilienkartoffeln
filet of the zander served with almond butter and parsley potatoes | filet de sandre au beurre de l'amande et avec pommes de terre au persil | filetto di luccioperca al burro di mandorla e con patate di prezzemolo

**Gegrilltes Lachsforellenfilet** (A-C-D-G-O) € 24,60
an zerlassener Kräuterbutter, serviert mit heimischen Petersilienkartoffeln
filet of the salmon trout served with herb butter and parsley potatoes | filet de truite saumonée au beurre d'herbs et avec pommes de terre au persil | filetto di trota salmonata al burro d'erbe e con patate di prezzemolo

# Für den kleinen Hunger

**Chicken Nuggets** (A-C-G) € 9,90
mit Pommes Frites
chicken nuggets with french fries | chicken nuggets avec frites | chicken nuggets con patate fritte

**Portion Pommes Frites** (A-C-G) € 5,60
plate of french fries | plat des frites | piatta di patate fritte

**Grillwürst'l** (A-C-G-F-P-M) € 10,80
mit Pommes Frites
grilled sausage with french fries | saucisses (knack) grillées avec frits | salsicce alla griglia con patata fritte

**Portion Spätzle mit Sauce** (A-C-G) € 5,60
plate of spaetzle with sauce | plat de spaetzle avec sauce | piatte di spaetzle con salsa

# Vegetarisches

**Buntes Kartoffel-Gemüse-Teller** (C-L) € 13,80
mit Spiegelei
plate with potatoes and vegetables served with sunny-side-egg | plat de pommes de terre et légumes avec ouef au plat | piatto di patate e verdure con uovo fritto

**Tiroler Käsespätzle** (A-C-G) € 14,50
mit Schnittlauch und Röstzwiebeln
tyrolian cheese spaetzle with chives and fried onions | spaetzle fromage avec ciboulette et oignons frits | spaetzle di formaggio con erba cipollina e cipolle fritte

**Milde Tomatenspaghetti** (A-C-G) € 12,80
mit frischem Parmesan
tomato spaghetti with Parmesan | spaghetti á la sauce tomate avec parmesan | spaghetti pomodoro con parmigiano

**Spaghetti „Aglio e Olio"** (A-C-G) € 13,80
mit Schnittlauch und Parmesan
spaghetti „aglio e olio" (garlic and oil) with parmesan | spaghetti „aglio e olio" (á l'ail et á l'huile) avec parmesan | spaghetti „aglio e olio" con parmigiano

Gerne können Sie sich auch einen
Salat vom Buffet für € 7,20 nehmen!

# Unsere Spezialitäten

**Grillteller „nach Art des Hauses"** (A-C-G-F-L-P) € 24,90
(vom Rind, Geflügel und Schwein, Grillwürstel und Speck) mit Pommes Frites und Gemüsegarnitur
plate of grilled filets of pork, beef and turkey served with fries and vegetables | plat de grillades de porc, boeuf et volaille avec frites et légumes | piatto di grigliata mista di porco, pollame e manzo con patate fritte e verdura

**Cordon Bleu** (A-C-G-M-O) € 19,20
gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu heimische Petersilienkartoffeln
baked pork schnitzel stuffed with ham and cheese served with potatoes | escalope panée farcie de jambon et fromage avec pommes de terre au persil | fettina impanate ripieno di formaggio e prosciutto con patate di persil

**Schweineschnitzel „Wiener Art"** (A-C-G) € 18,20
mit Pommes Frites
baked pork schnitzel „Vienna style" served with fries | Escalope panée "viennoise " du porc „Wiener Art" avec frites | Fettina impanate "Viennese" di maiale con patate fritte

**Wiener Schnitzel vom Kalb** (A-C-G) € 26,50
mit heimischen Petersilienkartoffeln
baked veal schnitzel „Vienna style" served with parsley-potatoes | Escalope panée "viennoise" du veau „Wiener Art" avec des pommes de terre | Fettina impanate "Viennese" di vitello con patate

**„Wiener Herrentoast"** (A-C-G) € 16,90
paniertes Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatgarnitur
baked pork schnitzel served on toasted bread with sunny-side-egg and a side of salad | escalope panée de porc servie sur pain grillé avec un oeuf au plat et crudités en accompagnement l fettina impanate viennese di maiale servita su pane tostato con uovo fritto e contorno di insalata

**Naturschnitzel vom Schwein** (A-L-M) € 18,80
an Bratensauce, mit Reis und Gemüsegarnitur
escalope of the pork served with rice, vegetables and gravy | escalope nature de porc avec du riz et des légumes et sauce | escalope naturale con riso e verdure e salsa

**„Tiroler Schnitzel"** (A-C-G) € 19,60
Naturschnitzel vom Schwein mit Grilltomate, Speck und Röstzwiebeln dazu Spätzle und Bratensauce
Tyrolian escalope of the pork with grilled tomato, bacon, roasted onions served with spaetzle and gravy | Tyrolian escalope nature de porc avec tomate grillé, du lard, oignons rôtis avec spaetzle et sauce | escalope naturale tirolo di maiale con pomodoro grigliato, bacon, cipolle arrostite servita con spaetzle e salsa

**Spaghetti Bolognese** mit Parmesan (A-C-G-L) € 13,80
spaghetti bolonaise with fresh parmesan cheese | spaghetti bolognaise au parmesan | spaghetti bolognese con pamiggiano

# Warme Süßspeisen & Hausgemachte Desserts

**Ein Stück Eispalatschinken** (A-C-G-F-L-P) € 9,80
gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokoladensauce, dazu Schlagobers

pancake with ice cream and a topping of chocolate sauce and whipped cream | crêpe à la glace de vanille à la sauce au chocolat avec chantilly |
crêpe ripieno di gelato alla vaniglia con salsa di cioccolata e panna

**Zwei Stück Marmeladenpalatschinken** (A-C-G-M-O) € 7,70
gefüllt mit Marillenmarmelade und Zuckerhaube

pancakes filled with fruit jam | crêpe à la confiture | crêpe ripieno a marmellata di frutti

**Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern** (A-C-G-H) € 9,80
mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers

warm chocolate cake served with vanilla ice cream and whipped cream | gateau au chocolat chaud servi avec de la glace à la vanille et chantilly | torta al cioccolato calda con cuore liquido servita con gelato alla vaniglia e panna

**Apfelstrudel** (A-C-G-H-O) € 4,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne € 7,60
Apfelstrudel mit Schlagsahne € 5,50

apple pie with vanilla ice cream and whipped cream or whipped cream only | stroudel farcie de pommes avec la glace de vanille et chantilly | strudel ripieno di mele con gelato alla vaniglia e panna

**Topfenstrudel** (A-C-G-H-O) € 4,50
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne € 7,60
Topfenstrudel mit Schlagsahne € 5,50

curd pie with vanilla ice cream and whipped cream or whipped cream only | stroudel farcie de fromage blanc avec la glace de vanille et chantilly | strudel ripieno di formaggio bianco con gelato alla vaniglia e panna

**Hausgemachter Kuchen** (A-C-G-H-O) € 4,50
Hausgemachter Kuchen mit Schlagsahne € 5,50

homemade cake with/without whipped cream | gateau fait maison avec chantilly |
torte fatte alla casa con panna

Für köstliche Eiskreationen verlangen Sie gerne unsere Eiskarte!

# Allergene

| Code | Name |
|---|---|
| A | Gluten \| Cereal-Glutenus |
| B | Krebsitere \| Shellfish |
| C | Eier \| Eggs |
| D | Fisch \| Fish |
| E | Erdnuss \| Peanut |
| F | Soja \| Soy |
| G | Milch \| Milk |
| H | Schalenfrüchte \| Edible nuts |
| L | Sellerie \| Celery |
| M | Senf \| Mustard |
| N | Sesam \| Sesame |
| O | Sulfite \| Sulphite |
| P | Lupinen \| Lupine |
| R | Weichtiere \| Mollusca |
| * | Farbstoffe, Glukose, Fruktose, Süßungsmittel |

**Liebe Gäste!**
**Wir möchten darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können.**

In diesem Zusammenhang möchten wir auch Folgendes festhalten: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Jeder Gast ist für seine Bestellung selbst verantwortlich.

Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung!

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!