



Liebe Gäste!

Herzlich willkommen am Sonnenplateau!

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

**Wir kochen für Sie täglich
von 18:00 Uhr bis 19:15 Uhr**
(Mittwoch und Donnerstag
nur für Hotelgäste)

**Freitag bis Sonntag
12:00 Uhr bis 15:00 Uhr
18:00 Uhr bis 19:15 Uhr**

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Hausgemachte Frittatensuppe (A-C-F-G-L)€ 4,80
SOUP WITH FRITATTEN (PANCAKES), SOUPE AUX CRÊPES, BROOD CON CREPE TAGLIATA

Cremige Knoblauchsuppe (A-C-F-G-L)
mit Sahnehaube und Croûtons€ 4,80
CREAMY GARLIC COUP WITH CREAM TOPPING AND CROÛTONS, VELOUTÉ D'AIL AVEC
CHANTILLY ET CROÛTONS, ZUPPA D'AGLIO CON PANNA E CROSTINO (CROÛTONS)

Feine Tomatencremesuppe (A-G-L-O)
mit Sahnehaube und Croûtons€ 4,80
CREAMY TOMATO SOUP WITH CREAM TOPPING AND CROÛTONS, VELOUTÉ DE TOMATE
AVEC CHANTILLY ET CROÛTONS, ZUPPA DI POMODORO CON PANNA E CROSTINO
(CROÛTONS)

Tagessuppe (A-G-L-O)€ 4,80
SOUP OF THE DAY, SOUPE DU JOUR, ZUPPA DEL GIORNO

**GERNE SERVIEREN WIR UNSERE SUPPEN AUF WUNSCH
AUCH IN DER TERRINE UM € 7,50**

SALAT

Gemischter Salat vom Buffet (G-M-O)..... € 6,20
MIXED SALAD FROM THE SALAD BAR, SALADE MIXTE DU BUFFET, L'INSALATA MISTA
DELLO BUFFETTO,

Preise inkl. Umsatzsteuer

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Chicken Nuggets (A-C-G) mit Pommes Frites€ 9,90

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES | CHICKEN NUGGETS AVEC FRIES | CHICKEN NUGGETS CON PATATE FRITTE

Teller Pommes Frites€ 5,20

SMALL PLATE OF FRIES | PETIT PLAT DES FRITES | PICCOLA PIATTA DI PATATE FRITTE

VEGETARISCHES & FISCHGERICHTE

Buntes Kartoffel-Gemüse-Teller (C-L)

mit Spiegelei € 12,80

PLATE WITH POTATOES AND VEGETABLES SERVED WITH SUNNY-SIDE-EGG | PLAT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES AVEC OEUF AU PLAT | PIATTO DI PATATE E VERDURE CON UOVO AL TEGAMINO,

Milde Tomatenspaghetti (A-C-G-L)

mit frischem Parmesan€ 12,80

TOMATO SPAGHETTI WITH PARMESAN | SPAGHETTI AUX TOMATES AU PARMESAN | SPAGHETTI POMODORO CON PARMESAN

Zanderfilet vom Grill (A-C-D-G-M-O) € 19,20

mit Mandelbutter verfeinert, serviert mit heimischen Petersilienkartoffeln

FILET OFT HE ZANDER SERVED WITH ALMOND BUTTER AND PARSLEY-POTATOES
FILET DE SANDRE AU BEURRE DE 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-M-O) € 19,20

mit zerlassener Kräuterbutter, serviert mit Petersilienkartoffeln

FILET OFT HE 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

Preise inkl. Umsatzsteuer

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Grillteller nach Art des Hauses (A-F-G-L-P) € 22,90

(vom Rind, Geflügel und Schwein, Grillwürstel, Speck) mit Pommes
Frites und Gemüse garnitur

PLATE OF GRILLED FILETS OF PORK, BEEF AND TURKEY SERVED WITH FRIES &
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 FORMAGE AVEC POMMES DE TERRE AU PERSIL
FETTINA IMPANATA RIPIENO DI FORMAGGIO E PROSCIUTTO CON PATATE DI PERSIL

Naturschnitzel vom Schwein (A-L-M) € 17,50

mit Reis und hausgemachter Bratensauce

ESCALOPE OF THE PORK SERVED WITH RISE AND GRAVY | **ESCALOPE NATURE DU PORC**
AVEC DU RIZ ET SAUCE | **ESCALOPE NATURALE** CON RISO E SALSA

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A-C-G) € 17,50

mit Pommes frites

BAKED PORK SCHNITZEL „VIENNA STYLE“ SERVED WITH FRIES | **ESCALOPE PANÉE**
VIENNOISE DU PORC „WIENER ART“ AVEC FRITES | **WIENER SCHNITZEL FETTINA**
IMPANATA „VIENNESE“ DI MAIALE CON PATATE FRITTE

Spaghetti Bolognese (A-C-G-L) € 12,80

mit frischem Parmesan

SPAGHETTI BOLONAISE WITH FRESH PARMESAN CHEESE | **SPAGHETTI BOLONAISE** AU
PARMESAN | **SPAGHETTI BOLOGNESE** CON PAMIGGIANO

Preise inkl. Umsatzsteuer

WARME SÜBSPEISEN & HAUSGEMACHTE DESSERTS

Zwei Stück Eispalatschinken (A-C-G) € 9,80
gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokoladesauce dazu Schlagobers
PANCAKES 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 Palatschinken € 7,20
mit Marillenmarmelade gefüllt (A-C-G-F)

PANCAKES FILLED WITH FRUIT JAM | CRÊPE À LA CONFITURE | CRÊPE RIPIENO A
MARMELLATA DI FRUTTI

Apfelstrudel (A-C-G-H-O)

mit Vanilleeis und Sahne € 6,60

mit Sahne € 4,50

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)

mit Vanilleeis und Sahne € 6,60

mit Sahne € 4,50

CURD PIE WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM OR WHIPPED CREAM ONLY,
STOUDEL 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)

ohne Sahne € 4,00

mit Sahne € 4,50

A VARIETY OF HOME MADE CAKES WITHOUT/WITH WHIPPED CREAM, NOS GATEAUX
FAITS MAISON AVEC CHANTILLY | DIVERSE TORTE FATTE ALLA CASA CON PANNA

Preise inkl. Umsatzsteuer

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Hausbecher (A-C-G-E-H-F)	€ 8,50
Drei verschiedene Eissorten mit Früchten und Sahne	
Stracciatellabecher (A-C-G-E-H-F)	€ 8,30
Drei Kugeln Stracciatellaeis mit Eierlikör, Bananen und Sahne garniert	
„Heiße Liebe“ (A-C-G-E-H-F)	€ 8,30
Drei Kugeln cremiges Vanilleeis mit marinierten Himbeeren und Sahne	
Baileysbecher (A-C-G-E-H-F)	€ 8,30
Zwei Vanilleeiskugeln und eine Kugel Schokoladeeis abgestimmt mit Baileys und Sahne	
Eiskaffee gerührt (A-C-G-E-H-F)	€ 7,50
Drei Vanilleeis mit kaltem Kaffee gerührt und mit Sahne garniert	
Bananensplit (A-C-G-E-H-F)	€ 7,50
Drei Vanilleeiskugeln mit Banane, Mandeln, Schokosauce und Sahne	
Coupe „Dänemark“ (A-C-G-E-H-F)	€ 7,20
Drei Vanilleeiskugeln mit Schokosauce und Sahne	
Affogato (G)	€ 4,40
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	

Preise inkl. Umsatzsteuer



Aperitifs – Bitters

Hugo frizzante (O)	€ 5,60	Franz. Ricard mit Wasser	€ 4,60
Lillet mit Russian Wild Berry (O)	€ 6,40	Underberg Magenbitter	€ 4,20
Aperol Spritz mit Sekt (O)	€ 6,40	Rosbacher Magenbitter	€ 3,90
Aperol Spritz mit Wein (O)	€ 6,40	Sherry	€ 3,90
Campari Soda	€ 4,60	Fernet Branca	€ 4,40
Campari Orange	€ 5,30	Jägermeister	€ 3,90
Martini Bianco oder Rosso	€ 4,20	Averna	€ 4,20
Ramazotti	€ 4,20	Gurktaler	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,33 l	€ 3,30	Mineralwasser prickelnd Flasche 0,33 l	€ 3,30
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,50 l	€ 5,20	Mineralwasser prickelnd Flasche 0,70 l	€ 5,70
Cola Light od. Cola Zero Flasche 0,33 l (*)	€ 3,30	Mineralwasser still Flasche 0,33 l	€ 3,30
Johannisbeersaft 0,25 l	€ 3,50	Mineralwasser still Flasche 0,70 l	€ 5,70
Traubensaft 0,25 l	€ 3,50	Bitter lemon 0,20 l	€ 3,50
Multivitaminsaft 0,25 l	€ 3,70	Tonic Water 0,20 l	€ 3,50
Ananassaft 0,25 l	€ 3,70	Wildberry 0,20 l	€ 3,50
Mangosaft 0,25 l	€ 3,70	Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,30 l	€ 3,30
Marillensaft 0,25 l	€ 3,70	Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,50 l	€ 5,20
Orangensaft 0,25 l	€ 3,50	Glas Soda 0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft 0,25 l	€ 3,50	Soda Zitron 0,30 l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt 0,30 l	€ 3,00	Soda Zitron 0,50 l	€ 4,90
Apfelsaft gespritzt 0,50 l	€ 4,60	Red Bull 0,25 l	€ 6,10
Almdudler Flasche 0,33 l	€ 3,50	Crodino Spritz	€ 5,50

Biere (A)

Bier vom Fass 0,20 l	€ 2,90	König Ludwig dunkel 0,30 l	€ 3,90
Bier vom Fass 0,30 l	€ 3,50	König Ludwig dunkel 0,50 l	€ 5,40
Bier vom Fass 0,50 l	€ 5,00	Weizenbier Kristall 0,50 l	€ 5,70
Bitburger Pils vom Fass 0,30 l	€ 4,20	Hefeweizenbier hell oder dunkel 0,30 l	€ 4,20
Bitburger Pils vom Fass 0,40 l	€ 5,20	Hefeweizenbier hell oder dunkel 0,50 l	€ 5,70
Radler (Bier mit Limo) 0,30 l	€ 3,50	Stiegl Flaschenbier 0,50 l	€ 5,00
Radler (Bier mit Limo) 0,50 l	€ 5,00	Stiegl Radler Grapefruit 0,50 l	€ 5,00
Clausthaler alkoholfrei Flasche 0,50 l (A) ...	€ 4,40	Hefeweizen alkoholfrei 0,50 l	€ 4,60

Preise inkl. Umsatzsteuer



GETRÄNKE

Sekt (O)

Schlumberger Sparkling brut 0,70 l	€ 42,00	Prosecco 0,70 l	€ 36,00
Henkell trocken 0,70 l	€ 35,00	Glas Prosecco 0,10 l	€ 5,50
Henkell halbtrocken 0,70 l	€ 35,00	Glas Sekt Orange 0,10 l	€ 5,20
		Pikkolo Sekt 0,20 l	€ 10,80

Kaffee

Kleiner Espresso (G)	€ 2,40	Latte Macchiato (G)	€ 3,50
Espresso Macchiato (G)	€ 2,40	Milchkaffee (G).....	€ 3,50
Doppelter Espresso (G)	€ 4,40	Affogato (Espresso mit Vanille Eis) (G)	€ 4,40
Cappuccino mit Milchschaum (G)	€ 3,50	Tasse Kaffee (Verlängerter) (G)	€ 2,90
Cappuccino mit Sahne (G)	€ 3,50	Portion Kaffee (G)	€ 4,40

Tee

Früchtetee	€ 3,00	Schwarztee mit Zitrone	€ 3,00
Grüner Tee	€ 3,00	Schwarztee mit Milch	€ 3,00
Pfefferminztee	€ 3,00	Rooibos Tee	€ 3,00
Kamillentee	€ 3,00	Verbene Tee	€ 3,00
Hagebuttentee	€ 3,00	Ingwer Tee	€ 3,00
Kräutertee	€ 3,00	Kännchen Tee (auf Wunsch).....	€ 3,90

Kakao

Tasse Kakao mit Sahnehaube (G)	€ 3,90
Tasse Kakao ohne Sahne (G)	€ 3,50

Heißgetränke mit Schuss

Glühwein (O) 0,25 l	€ 5,30
Jagertee (O) 0,25 l	€ 5,30
Tee mit Rum	€ 6,60
Irish Coffee	€ 7,50

Preise inkl. Umsatzsteuer

GETRÄNKE

Rotweine offen (0)

Blaufränkisch ¼ l	€ 5,00
Zweigelt ¼ l	€ 5,00
Neusiedler Seeprinz halbtrocken ¼ l	€ 5,00
Kalterer See zart-herb ¼ l	€ 5,30
Rot gespritzt mit Soda ¼ l	€ 3,50
Rot gespritzt süß mit Limo ¼ l	€ 3,90
Rotwein 1/8 l	€ 2,90
Rotwein ½ l	€ 9,40

Weißweine offen (0)

Neusiedler Seeprinz halbtrocken ¼ l.....	€ 5,00
Grüner Veltliner trocken ¼ l	€ 5,00
Sommerspritzer ½ l	€ 5,50
Weiß gespritzt mit Soda ¼ l	€ 3,50
Weiß gespritzt süß mit Limo ¼ l	€ 3,90
Weißwein 1/8 l	€ 2,90
Weißwein ½ l	€ 9,40

Rotweine – Flasche 1 l (0)

Blaufränkisch oder Zweigelt	€ 18,50
Qualitätswein, trocken, Burgenland	
Seeprinz – Blaufränkisch	€ 18,50
Halbtrocken, Burgenland	
Kalterer See D.O.C.	€ 19,50
Trocken, zart-herb, Qualitätswein, Südtirol	

Weißweine – Flasche 1 l (0)

Kremser Weinzierl	€ 18,50
Grüner Veltliner - trocken	
Neusiedler Seeprinz.....	€ 18,50
halbtrocken, Burgenland	

Süßweine offen (0)

Lambrusco rosso ¼ l	€ 5,00
Lambrusco bianco ¼ l	€ 5,00
Späte-Lese ¼ l	€ 7,00

Roséweine (0)

Rosé trocken ¼ l	€ 5,00
Rosé trocken ½ l	€ 9,40
Rosé trocken 1 l	€ 18,50

Für ein besonderes Weinerlebnis verlangen Sie bitte nach unserer Weinkarte mit ausgewählten Qualitätsweinen.

Lassen Sie sich dabei auch gerne von unserem Sommelier Zeljko beraten.

GETRÄNKE

Schnäpse und Liköre

Obstler 2 cl	€ 3,50
Marillenbrand 2 cl	€ 3,50
Williams Birne 2 cl.....	€ 3,50
Gebirgsenzian 2 cl	€ 3,50
Himbeergeist 2 cl	€ 3,50
Kirschwasser 2 cl	€ 3,50
Klarer Zirbengeist 2 cl	€ 3,50
“Zirbeler” Zirbenlikör 2 cl	€ 3,50
Marille Likör 2 cl	€ 3,90
Birnen Likör 2 cl	€ 3,90
Grappa 2 cl	€ 4,60
Vodka 2 cl.....	€ 3,50
Asbach Uralt 2 cl	€ 4,40
Cointreau 2 cl	€ 4,80
Grand Marnier 2 cl	€ 5,50
Amaretto 2 cl	€ 4,40
Whisky (Scotch) 4 cl.....	€ 6,60
Whisky (Jack Daniels) 4 cl	€ 7,70
Französischer Cognac 4 cl	€ 7,70
Bayleys Irish Cream 4 cl	€ 7,70
Bacardi Cola 4 cl	€ 7,70
Gin Tonic 4 cl	€ 7,70

Preise inkl. Umsatzsteuer

Herzlich willkommen am Sonnenplateau!

Genießen Sie „eine Traube voll schönster Tage“ im 3 Sterne Aktiv-Hotel Traube am Mieminger Plateau im Herzen Tirols.

Erleben Sie pure Freiheit bei Ihrem zwanglosen Urlaub in freundlich familiärer Atmosphäre!



Gerne verwöhnen wir Sie mit einem abwechslungsreichen Frühstücksbuffet, drei Gänge Menü bei Halbpension mit Wahlmenü sowie mit unserem 300 m² Wellnessbereich, Unterhaltungsabenden mit live-Musik mit dem „lustigen Willi“ und Tiroler Abenden mit traditionellen Schuhplattlern aus Mieming.



Ihre Gastwirtsfamilie Johann Brenner mit Team

Affenhausen 8 | 6413 Wildermieming | 05264 5598 |
info@traube.tirol | www.traube.tirol

Preise inkl. Umsatzsteuer

Code	Name
A	Gluten / Cereal-Glutenus
B	Krebstiere / 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.

Preise inkl. Umsatzsteuer