



Traube

AKTIV-HOTEL

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
von 12:00 bis 19:30 Uhr!**

**Unsere Ruhetage:
Mittwoch & Donnerstag**

KALTE GERICHTE & TOASTS (14:00 -19:30 UHR)

Schweizer Wurstsalat (A-C-F-G-L-M-N-P)

pikant mit Brot.....€ 9,80

Appetitbrot (A-C-F-G-P)

belegtes Brot mit Wurst, Schinken, Speck, Käse€ 8,60

Saure Wurst (A-C-G-P)

mit Essig, Öl, Zwiebeln, dazu Brot.....€ 7,20

Schinken-Käse-Toast (A-C-G-M-O)

mit Salatgarnitur€ 7,20

Toast Ananas (A-C-G)

Schinken-Käse-Toast mit Ananas und Salatgarnitur€ 8,20

**WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS KALTE GERICHTE
UND TOASTS TÄGLICH ERST AB 14:00 UHR BESTELLT
WERDEN KÖNNEN.**

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Hausgemachte Frittatensuppe (A-C-F-G-L)	€ 4,20
Knoblauchsuppe (A-C-F-G-L) mit Sahnehaube und Croûtons	€ 4,20
Tomatencremesuppe (A-G-L-O) mit Sahnehaube und Croûtons	€ 4,20
Gulaschsuppe in der Terrine (A-F-G-L) mit Brot	€ 6,90

**GERNE SERVIEREN WIR UNSERE SUPPEN AUF WUNSCH
AUCH IN DER TERRINE € 6,90**

SALATE

Gemischter Salat vom Buffet (G-M-O).....	€ 5,60
Gemischter Salat mit Geflügelstreifen (A-C-G-M-O) dazu Cocktailsauce	€ 13,50



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Pommes Frites	€ 9,90
Chicken Nuggets (A-C-G) mit Pommes Frites	€ 8,20
Teller Spätzle (A-C-G) mit Natursauce	€ 4,20
Teller Pommes Frites	€ 4,20
Spaghetti Bolognese (A-C-G-L) mit frischem Parmesan	€ 10,50

VEGETARISCHES & FISCHGERICHTE

Kartoffel-Gemüse-Teller (C-I) mit Spiegelei	€ 11,90
Hausgemachte Käsespätzle (A-C-G) mit Röstzwiebeln	€ 10,90
Zanderfilet vom Grill (A-C-D-G-M-O) mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln	€ 17,20
Lachsforellenfilet (A-C-D-G-M-O) mit Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln	€ 17,20

**GERNE KÖNNEN SIE SICH AUCH
EINEN SALAT VOM BUFFET FÜR € 5,60 NEHMEN.**

Preise inkl. Umsatzsteuer



UNSERE SPEZIALITÄTEN

- Grillteller** nach Art des Hauses (A-F-G-L-P)
mit Pommes Frites und Gemüse garnitur € 21,90
- „Traubenplatte“ – für zwei Personen!** (A-C-G)
Schwein, Rind und Geflügel, fein garniert mit Gemüse,
dazu Kartoffelgebäck, Pommes Frites
und Cocktailsauce € 45,70

TRADITIONELLES

- Schweineschnitzel „Wiener Art“** (A-C-G-M-O)
mit Pommes Frites € 15,90
- Wiener Schnitzel vom Kalb** (A-C-G-M-O)
mit Petersilienkartoffeln € 21,00
- Cordon Bleu** (A-C-G-M-O)
Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln € 17,90
- Zwiebelrostbraten** (A-L-M)
mit Pommes Frites und Speckbohnen € 21,90

**GERNE KÖNNEN SIE SICH AUCH
EINEN SALAT VOM BUFFET FÜR € 5,60 NEHMEN.**

Preise inkl. Umsatzsteuer



WARMER SÜBSPEISEN & HAUSGEMACHTE DESSERTS

Kaiserschmarren (A-C-G) mit Preiselbeeren oder Apfelmus	€ 12,60
Eispalatschinken (A-C-G) gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladesauce	€ 9,20
Apfelstrudel (A-C-G-H-O) mit Vanillesauce oder mit Eis und Sahne	€ 6,60
Topfenstrudel (A-C-G-H-O) mit Vanillesauce oder mit Eis und Sahne	€ 6,60
Hausgemachter Kuchen (A-C-G-H-O) ohne Sahne	€ 4,00
Hausgemachter Kuchen (A-C-G-H-O) mit Sahne	€ 4,50

Sehr gerne servieren wir tolle Eisbecher.

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

Preise inkl. Umsatzsteuer



GETRÄNKE

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		

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

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

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

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	

Süßweine offen (0)

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

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

Weißweine – Flasche 1 l (0)

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

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

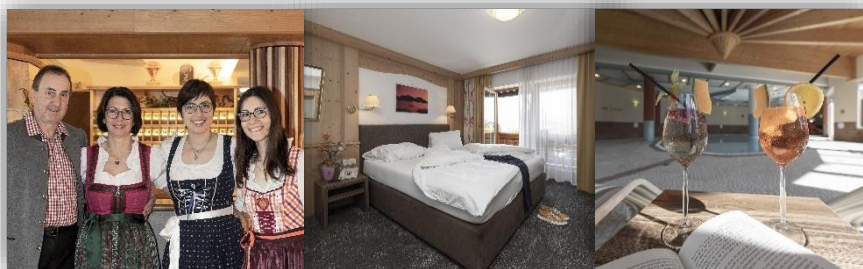
Obstler 2 cl	€ 3,50
Marillenbrand 2 cl	€ 3,50
Williams Birne 2 cl.....	€ 3,50
Gebirgsenzian 2 cl	€ 3,50
Himbeergeist 2 cl	€ 3,50
Kirschwasser 2 cl	€ 3,50
Klarer Zirbengeist 2 cl	€ 3,50
“Zirbeler” Zirbenlikör 2 cl	€ 3,50
Marille Likör 2 cl	€ 3,90
Birnen Likör 2 cl	€ 3,90
Grappa 2 cl	€ 4,60
Vodka 2 cl.....	€ 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

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

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.