

*Herzlich willkommen  
im Hotel - Restaurant  
Schwarzwaldgasthof  
"Zur Traube"*



*Bei uns gehört gemütliche Gastlichkeit  
seit über 500 Jahren zur Tradition.*

*Außer traditioneller badischer und schwäbischer Küche, bekommen Sie bei  
uns auch täglich wechselnde Tagesmenüs und saisonale Leckerbissen.  
Gerne richten wir Ihr Fest (Taufe, Kommunion, Geburtstag, Jubiläum,  
Hochzeit usw.) und Ihre Tagung in unseren Räumen aus.*

*Fest- und Tagungsräume mit der entsprechenden  
Veranstaltungstechnik, ein rustikales „Bergstüble“ sowie  
die „Schwobehofstube“ bieten Ihnen einen Rahmen für ein  
gelungenes Fest oder eine erfolgreiche Firmenveranstaltung.*

*Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.*

*Ihre Familie Eugen und Corinna Winterhalder*

*Sommerbergweg 1 - 3*

*79822 Titisee-Neustadt im Bergdorf Waldau*

*Tel. 07669/2290 Mobil 0170 6329244 Whatsapp 0160 929 162 15*

*www.traube-waldau.de traube-waldau@t-online.de*



# Chronik des Schwarzwaldgasthofes "Zur Traube"

Nach Klaus Weber, Waldauer Dorf- und Höfechronik 1977

Waldau liegt 963 bis 1116m ü.d.M. an der Wasserscheide zwischen Rhein und Donau.  
Vom Bossenbühl, der höchsten Erhebung, hat man eine weite Fernsicht zum Feldberg,  
Hochfirst und zum Randen.

Seit der Besiedlung im 13. Jhd besaß das Kloster St. Peter die Grundherrschaft über die Pfarrechte. Die weltliche Obrigkeit übten die Herzöge von Zähringen aus. Das Kloster hatte in Waldau einen Klosterhof errichtet, aus dem schon weit vor 14. Jhd. Sechs Höfe, darunter auch das „Gut auf dem Berg“, der spätere Schwabenhof und Gasthof „Zur Traube“.

1528 fiel auch die weltliche Herrschaft an das Kloster St. Peter, welches sich 1526 unter den Schutz des Hauses Österreich gestellt hatte. Damit kam Waldau 3 Jhd. Lang unter Österreichische Landeshoheit und gehörte zum sogenannten Vorderösterreich.

Die Einkünfte der Waldauer kamen hauptsächlich aus der Landwirtschaft. Doch schon 1426 übernahm der Glasmacher Konrad Pauli aus dem Jostal den Glashüttenhof und gründete den Betrieb einer Glashütte. Im Jahre 1667 entstand nachweisbar im gleichen Hof der erste Schwarzwälder Zeitmesser. Waldau darf sich mit Recht rühmen, die Wiege der Schwarzwälder Uhr zu sein. Auch in den folgenden Jahrhunderten war das Uhrmachen, Uhrenschildermalen und Uhrenhandel ein wichtiger Gewerbebezweig in Waldau.

Das Gasthaus „Zur Traube“ seit 1502 im Besitz der gleichen Familie, wird schon vor 1400 unter dem Namen „Gut auf dem Berg“ erwähnt, um 1550 als „Gut ob der Kilchen“ und um 1591 als Wirtschaft „Zum Rebstock“. 1638, im 30-jährigen Krieg, wurde der ganze Ort und damit auch der Rebstock von den Schweden verbrannt. Seit 1755 hieß der Hof Schwabenhof, nach der Familie Schwab die ihn von 1640 bis 1832 besaßen. Das Wirte Recht wird seit 1610 ununterbrochen ausgeübt. 1830 hieß die Wirtschaft erstmals „Traube“. Am 14. Mai 1852 brannte der Hof durch die Fahrlässigkeit einer Magd ab. Seither steht der Hof auf den alten Grundmauern, obwohl er auch 1944 durch Kriegseinwirkungen wieder zerstört wurde.

Dieser Wiederaufbau erfolgte 1948/49.

1860 kamen die ersten Feriengäste in die Traube

1978 wurde die Viehhaltung eingestellt, um sich ausschließlich um das Wohl der Gäste kümmern zu können.

## Hof-Chronik

1502	Hans Fischer, Bauer	1809 bis 1832	Georg Schwab, Wirt, Bauer
ab 1590	Michael Laubis, Bauer	1803 bis 1890	Johann Pfaff, Uhrenhändler, Wirt, Bauer
bis 1615	Michael Winterhalder, Wirt	1853 bis 1930	Wilhelm Winterhalder, Wirt, Bauer
bis 1677	Martin Laubis, Bauer und Wirt	1888 bis 1953	Wilhelm Winterhalder, Wirt Bauer und Bürgermeister
1655 bis 1717	Jakob Schwab, Wirt, Bauer, Vogt	1921 bis 2016	Leopold Winterhalder, Wirt, Feuerwehrkommandant Dirigent MV Waldau, Verbandsdirigent Blas- Hochschwarzwald, Träger des Bundesverdienstkreuzes
1732 bis 1772	Georg Schwab, Bauer und Wirt		
1738 bis 1789	Josef Kreutz, Wirt und Bauer		
1765 bis 1814	Magnus Schwab, Vogt		
1774 bis 1861	Thomas Straub, Wirt, Bauer und Vogt		
		*1951	Eugen Winterhalder, Wirt und Koch

Die Dorf- und Höfechronik von Waldau, können Sie bei uns an der Rezeption erwerben.

***Bitte beachten Sie auch  
unsere Tagesempfehlungen  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.  
...our Chef also recommends our Dish of the Day...***



***Mit einem Aperitif  
beginnt das Essen.....***

(2412) ***Unser Tipp***

***„Traubenwirts Aufgesetzter“***

Gedopte Blutorange mit Wacholdergeist

6 €

## **Aperitif**

(2404)	Glas Prosecco	10 cl	3.80 €
(2405)	Kir Royal (mit Prosecco)	10 cl	4.80 €
(2406)	Kir (mit Weißwein Q. b. A.) <sup>5</sup>	10 cl	4.80 €
(2407)	Martini weiß <sup>5</sup>	5 cl	4.00 €
(2408)	Martini rot <sup>5</sup>		
(2409)	Pernod Soda	2 cl	5.00 €
(2410)	Campari Soda oder Orange <sup>1</sup>	4 cl	6.00 €
(2256)	Hugo		6.00 €
(2258)	Aperol Spritz <sup>1,12</sup>		6.00 €
(2260)	Lillet		6.80 €





## Traubenwirts Empfehlungen vorneweg

### Suppen

		<i>Kleine - Große</i>
(3701/4701)	Tagessuppe <small>2,4,aW,c,d,f,g,i,j</small> Soup of the Day (cup/bowl)	3,50 € - 5.50 €
(3708/4708)	Badische Flädlesuppe <small>2,4, aW,c,d, i, f, g</small> German pancake soup (cup/bowl)	4.50 € - 6.50 €
(3707/4707)	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken <small>2,4, aW, f, i, g</small> French Onion Soup topped with Cheese (cup/bowl)	5.80 € - 7.80 €

### Salate *salad plates*

(4651)	Kleiner gemischter Beilagen-Salat mit Traubenwirts Dressing <small>g,j</small>	4.80 €
(4654)	Kleiner grüner Beilagensalat mit Traubenwirts Salat-Dressing <small>j</small>	4.80 €
(4652)	Mittlerer gemischter Salat mit Traubenwirts Dressing <small>g,j</small>	7.80 €
(4655)	Mittlerer grüner Salat mit Traubenwirts Salat-Dressing <small>j</small>	7.80 €
(4653)	Großer gemischter Salatteller mit Traubenwirts Dressing <small>g,j</small>	9.80 €

### Salate *mit Extras*

(4657)	Großer bunter Salatteller mit Käse und Schinken <small>2,3,10, g,i,j,m</small>	13.90 €
(4606)	Großer Salatteller „Traube“ mit Mozzarella Sticks und Ei <small>aW,c,g,j</small>	13.90 €

## .... und für unseren kleinen Gäste

(3601)	„Pinocchio“ Pommes frites mit Ketchup <small>i</small> oder Majo <small>c,j,2</small>	4.80 €
(3602)	„Bibi Blocksberg“ Spätzle mit Soße <small>2,4, aW, c,f, g,i</small>	4.80 €
(3603)	„Schneewittchen“ Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>2</small>	6.00 €
(3607)	„Bob der Baumeister“ Schnitzel mit Pommes frites <small>aW,c,g</small>	7.50 €
(3608)	„Rotkäppchen“ Spaghetti Bolognese <small>aW, c,g, i</small>	6.50 €
(3699)	Extras: Ketchup <small>i</small> / Majonaise <small>c,j,2</small>	0.50 €





## Vegetarische Gerichte Vegetarien meal

- |        |  |         |
|--------|--|---------|
| (7002) | Spaghetti „Napoli“ <small>aW,c,g</small> (Spaghetti, Tomatensauce und Reibekäse)                           | 8.50 €  |
| (4812) | Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>2</small> potatoe pancake, applesauce                                  | 9.50 €  |
| (4815) | Schwäbische Käsespätzle mit Salatgarnitur <small>aW,c,g,j</small><br>Regional Style Cheese Spätzle*, salad | 13.90 € |

## Toasts - Kleine Gerichte

- |        |  |         |
|--------|--|---------|
| (7001) | Spaghetti „Bolognese“ <small>aW,c,g</small> (Spaghetti, Hackfleischsauce und Reibekäse)  | 9.50 €  |
| (3651) | Hawaii-Toast <small>2,3,10,aW,g,j,m</small><br>Toast, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken, Salatgarnitur                              | 9.50 €  |
| (3652) | Schweizer-Käse-Toast <small>2,3,10,aW,g,j,m</small><br>Toast, gekochter Schinken, kleines Schweinerückensteak mit Käse überbacken, Salatgarnitur | 12.50 € |

## Fischgerichte/Wildgerichte (Solange Vorrat)

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal und beachten Sie unsere Tagesangebote





## Traubenwirts Klassiker

- (4021) **Badischer Wurstsalat mit Brot** 2,3,4,aW,j 8.90 €  
**Regional Plate:** Wurstsalat = Sausage Salad, bread

### Schwein

- (6831) **Schweineschnitzel „Wiener Art“, pommes frites und Salat** aW,c,g,j 14.90 €  
Pork Schnitzel (breaded Pork) with a Side, French fries and a Sala
- (6837) **Rahmschnitzel mit hausgemachte Spätzle und Salat** 2,4,aW,c,f,g,i,j 16.90 €  
Pork Schnitzel (non-breaded) with a creamy Sauce, Spätzle\* and salad  
\* a regional pasta/noodle specialty (handmade in our kitchen from eggs and flour)
- (6842) **Pfeffersteak vom Schweinerücken, pommes frites und Salat** 2,4,aW,f,g,i,j 17.90 €  
Pork Schnitzel (non-breaded) with a Pepper Sauce, french fries and salad
- (6836) **Holzfallersteak (Schweinerücken 250g Rohgewicht)** 2,3,4,10, aW, f, g,i,j,m 17.90 €  
Speckscheiben, Kräuterbutter, pommes frites und Salate  
Pork Schnitzel (non-breaded) with with herb butter, bacon, french fries and salad

### Rind

- (6316) **Traubenwirts Rinderbraten an badischer Spätburgundersauce** 19.90 €  
Rotkohl und hausgemachte Spätzle 2,4, aW,c, f, g,i,j  
roasted beef with red-wine sauce, Red Cabbage and homemade Spätzle\*
- (6337) **Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g) mit Zwiebeln,** 23.90 €  
Bratensauce, hausgemachten Spätzle und Salat  
Rump Steak „Swabian Style“ (with roastet Onions (250g) Spätzle\* and Salad
- (6333) **Rumpsteak „Hofmeister“ (250g) pommes frites und Salat** 2,4, aW,c, f, g,i,j 23.90 €  
Rump Steak „Hofmeister“ (with herb butter) (250g) French Fries and Salad
- (6335) **Rumpsteak „Madagaskar“ (250g) pommes frites, Salat** 2,4, aW, f, g,i,j 24.90 €  
Rump Steak „Chef Style“ (250g) peppersauce, French Fries and Salad

Für jede Umbestellungen innerhalb eines Gerichtes berechnen wir 2 € Aufpreis

Umbestellungen innerhalb des angebotenen Gerichtes, können zu einer weiteren Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen führen.

Beispiel: hausgemachte Spätzle aW,c,g / Brägele 2,3,10,i,m

Wenn Sie Fragen haben, sind wir gerne für Sie da.



## **Traubenwirts Desserts, Kaffee und Kuchen**

*3 / 7* **Unsere Eissorten: Erdbeer \* Schokolade \* Vanille \* Zitrone** aW,c,e,f,g

(3502) Große Kugel Eis	2.90 €	(3503) mit Sahne	3,90 €
(3504) Portion Gemischtes Eis			3.80 €
	Gemischtes Eis (4 kleine Kugeln)		
(3505) Gemischtes Eis mit Schlagsahne			4.80 €
(3511) Eiskaffee <sub>11</sub>			5.50 €
(3523) Coupe Dänemark			6.50 €
(3522) Vanilleeis mit Roter Grütze			6.50 €
(3528) Schwarzwaldbecher (mit Kirschwasser)			7.80 €
(3524) Vanilleeis heiße Himbeeren (Himbeergeist)			7.80 €
(3301) Käsedessert			9.50 €

### **Hausgemachte Kuchen** aW,c,e,f,g

(3401) Torten	4.50 €	(3323) mit Schlagsahne <sub>g</sub>	4.50 €
(3403) Landkuchen	3.80 €	(3325) mit Vanilleeis und Schlagsahne <sub>g</sub>	5.80 €
(3404) Linzertorte <sub>g</sub>	3.80 €	(3421) Schlagsahne extra <sub>g</sub>	1.20 €

(Kuchenangebot solange Vorrat)

### **Apfelstrudel** aW,c,e,f,g

### **Warme Getränke**

(2901) Tasse Kaffee <sub>13</sub>		2.50 €
(2902) Kännchen Kaffee <sub>13</sub>		4.80 €
(2903) Tasse Kaffee koffeinfrei		2.50 €
(2904) Kännchen Kaffee koffeinfrei		4.80 €
(2907) Espresso <sub>13</sub>		2.20 €
(2909) Cappuccino <sub>13</sub>		3,80 €
(2910) Latte Macchiato <sub>13</sub>		3.80 €
(2908) Milchkaffee <sub>13</sub>		4,80 €
(2905) Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4.50 €
(2921) Schwarztee Glas		2.50 €
(2923) Grüner Tee Glas		2.50 €
(2929) Pfefferminztee Glas		2.50 €
(2927) Kamillentee Glas		2.50 €
(2925) Hagebuttentee	Glas	2.50 €
(2924) Kännchen Tee		4.80 €
(4142) Glühwein		4.50 €
(2592) Tee mit Rum (2cl)		5.00 €

Eine Umbestellung kann zu einer weiteren Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen führen. Als Beispiel: Kaffeesahne oder Milch: <sub>g</sub>  
Wenn Sie Fragen haben, sind wir gerne für Sie da.



## **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene**

- 1 = mit Farbstoffe
- 2 = mit Konservierungsstoffe
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Süßmittel
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 = mit Phosphat
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = chininhaltig
- 13 = genetisch verändert (Alkohol ist nicht Deklarierungspflichtig)

## **Allergene**

a Glutenhaltiges Getreide

aW = Weizen

aR = Roggen

aG = Gerste

aH = Hafer

aD = Dinkel

aK = Karmuth

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnuss

f = Soja

g = Milch (Laktose)

h = Schalentiere

hM = Mandeln

hH = Haselnüsse

hW = Walnüsse

hP Pistazien

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesam

m = Schwefeldioxid/ Sulfite

n = Lupine

o = Weichtiere

\* Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung.....)

die Möglichkeit eine Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben..

Eine eventuelle Umbestellung innerhalb des angebotenen Gerichtes, kann zu einer weiteren Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen führen.

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an uns.

Eine Umbestellung innerhalb des angebotenen Gerichtes, kann zu einer weiteren Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen führen.

Als Beispiel: hausgemachte Spätzle aW,c,g / Brägele 2,3,10,i,m

Wenn Sie Fragen haben, sind wir gerne für Sie da.



## Info Allergene

* <b>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)</b>	Brötchen, Brot, Toast , Müsli, Spätzle, Nudeln, Spaghetti, Pasteten, Kartoffelpuffer, Flädle, Maultaschen, Mozzarellasticks, Gebundene Suppen, Fischgewürz, Wiener Schnitzel, Schnitzel 2Wiener Art“, Cordon bleu, Paniermehl, alle unsere Steaks werden Mehliert, Kaffeegebäck, Eiswaffeln
* <b>Krebstiere</b>	
* <b>Eier</b>	Spätzle, Nudeln, Maultaschen, Spaghetti, Hollandaise, Kuchen, Brot, Brötchen, Wiener Schnitzel, Schnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu, Mayonaise, Russisch Ei, Mozzarellasticks
* <b>Fisch</b>	Forelle, Zander, Kabeljau, Thunfisch, Rotbarsch ,Egli, Pangasius
* <b>Erdnüsse</b>	Nussnougatcreme
* <b>Soja</b>	Fischgewürze, Gulaschsuppe,
* <b>Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</b>	Flädle, Kuchen, Brot, Brötchen, Toast, Joghurt, Käse, Mozzarella, Hirtenkäse, Frischkäse, Quark, Cordon bleu, Käsespätzle, Margarine, Butter, Kartoffelpüree, Desserts, Eis
* <b>Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)</b>	Mandel-, Butter-,Nussnougatcreme, Kuchen, Torten, Eis, Müsli, Desserts, Gebäck
* <b>Sellerie</b>	Brühe, Grund Sauce, Bolognese, Gulaschsuppe, Hirschragout, Fischgewürz, Wurstsalatsauce
* <b>Senf</b>	Salatsauce, Schweinebraten, Wurstsalatsauce
* <b>Sesamsamen</b>	Brötchen
* <b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l</b>	Wurst, Wurstsalat, Schinken gekocht und roh, Maultaschen, Wein
* <b>Lupinen</b>	
* <b>mit Alkohol</b>	Braten Sauce und abgeleitete Saucen, Dessert ,Kuchen, diverse Getränke

\* Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung.....) die Möglichkeit eine Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.. Eine eventuelle Umbestellung innerhalb des angebotenen Gerichtes, kann zu einer weiteren Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen führen. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sie sich bitte an uns.