

*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, Geburtstage, Jubiläen,
Hochzeiten usw.) und Ihre Tagung in unseren Räumen aus.*

*Ein großer, moderner Fest/Tagungssaal mit der entsprechenden
modernen 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 Fax 07669/229-29

*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 Gewerbebezug 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

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

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

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)	3,00 € - 4.50 €
(3708/4708)	Badische Flädlesuppe <small>2,4, aW, c,d, i, f, g</small> German pancake soup (cup/bowl)	3.80 € - 5.20 €
(3707/4707)	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken <small>2,4, aW, f, i, g</small> French Onion Soup topped with Cheese (cup/bowl)	4.80 € - 6.00 €

Salate salad plates

(4651)	Kleiner gemischter Beilagen-Salat mit Traubenwirts Dressing <small>g,j</small>	4.20 €
(4654)	Kleiner grüner Beilagensalat mit Traubenwirts Salat-Dressing <small>j</small>	4.20 €
(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>	13.00 €
(4606)	Großer Salatteller „Traube“ mit Mozzarella Sticks und Ei <small>aW,c,g,j</small>	13.50 €

.... und für unseren kleinen Gäste

(3610)	„Mondgesicht“ Wurstbrot <small>1,2,3,aW,g,j</small>	4.50 €
(3611)	„Sponge Bob“ Käsebrot <small>aW,g,j</small>	4.50 €
(3601)	„Pinocchio“ Pommes frites mit Ketchup <small>i</small> oder Majo <small>c,j,2</small>	4.00 €
(3602)	„Bibi Blocksberg“ Spätzle mit Soße <small>2,4, aW, c, f, g, i</small>	4.50 €
(3603)	„Schneewittchen“ Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>2</small>	6.00 €
(3607)	„Bob der Baumeister“ Schnitzel mit Pommes frites <small>aW,c,g</small>	6.50 €
(3608)	„Rotkäppchen“ Spaghetti Bolognese <small>aW, c, g, i</small>	6.00 €
(3699)	Extras: Ketchup <small>i</small> / Majonaise <small>c,j,2</small>	0.50 €



Abendkarte



Traubenwirts Klassiker

- | | | |
|--------|---|---------|
| (4021) | Badischer Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4,aW,j}
Regional Plate: Wurstsalat = Sausage Salad, bread | 8.90 € |
| (4022) | Elsässer Wurstsalat mit Käse und Brot ^{2,3,4,aW.}
Regional Plate: Wurstsalat = Sausage Salad, Cottage Cheese, bread | 9.50 € |
| (6831) | Schweineschnitzel „Wiener Art“, pommes frites und Salat ^{aW,c,g,j}
Pork Schnitzel (breaded Pork) with a Side, French fries and a Salad | 13.50 € |
| (6837) | Rahmschnitzel mit hausgemachte Spätzle und Salat ^{2,4,aW,c,f,g,i,j.}
Pork Schnitzel (non-breaded) with a creamy Sauce, Spätzle* and salad
* a regional pasta/noodle specialty (handmade in our kitchen from eggs and flour) | 14.90 € |
| (6842) | Pfeffersteak vom Schweinerücken, pommes frites und Salat ^{2,4,aW,f,g,i,j.}
Pork Schnitzel (non-breaded) with a Pepper Sauce, french fries and salad | 15.90 € |
| (6836) | Holzfällersteak (Schweinerücken 250g Rohgewicht) ^{2,3,4,10, aW, f, g,i,j,m}
Speckscheiben, Kräuterbutter, pommes frites und Salate
Pork Schnitzel (non-breaded) with with herb butter, bacon, french fries and salad | 15.90 € |
| (6832) | Cordon bleu vom Schwein mit pommes frites, Salaten ^{2,3,10,aW,c,g,i,j,m}
Cordon bleu (breaded pork with a filling of ham and cheese) p.f.and Salad | 16.50 € |
| (6316) | Traubenwirts Rinderbraten an badischer Spätburgundersauce
Rotkohl und hausgemachte Spätzle ^{2,4, aW,c, f, g,i,j}
roasted beef with red-wine sauce, Red Cabbage and homemade Spätzle* | 17.90 € |
| (6337) | Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g) mit Zwiebeln,
Bratensauce, hausgemachten Spätzle und Salat
Rump Steak „Swabian Style“ (with roastet Onions (250g) Spätzle* and Salad | 21.90 € |
| (6333) | Rumpsteak „Hofmeister“ (250g) pommes frites und Salat ^{2,4, aW,c, f, g,i,j}
Rump Steak „Hofmeister“ (with herb butter) (250g) French Fries and Salad | 22.90 € |
| (6335) | Rumpsteak „Madagaskar“ (250g) pommes frites, Salat ^{2,4, aW, f, g,i,j}
Rump Steak „Chef Style“ (250g) peppersauce, French Fries and Salad | 23.90 € |

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.



Abendkarte



Vegetarische Gerichte Vegetarien meal

- (7001) Spaghetti „Napoli“ ^{aW,c,g} (Spaghetti, Tomatensauce und Reibekäse) 8.50 €
- (4812) Kartoffelpuffer mit Apfelmus ² potatoe pancake, applesauce 8.50 €
- (4815) Schwäbische Käsespätzle mit Salatgarnitur ^{aW,c,g,j} 12.90 €
Regional Style Cheese Spätzle*, salad

Toasts - Kleine Gerichte

- (7001) Spaghetti „Bolognese“ ^{aW,c,g} (Spaghetti, Hackfleischsauce und Reibekäse) 8.50 €
- (3651) Hawaii-Toast ^{2,3,10,aW,g,j,m} 8.90 €
Toast, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken, Salatgarnitur
- (3652) Schweizer-Käse-Toast ^{2,3,10,aW,g,j,m} 11.90 €
Toast, gekochter Schinken, kleines Schweinerückensteak mit Käse überbacken, Salatgarnitur

Traubenwirts „badische Küche“

Badische Spezialitäten wie bei Muttern

- (4813) **Badischer Teller:** Wurstsalat, Bibeleskäs, Brägele ^{2,3,4,10,g,i,j,m} 14.50 €
(Sausage Salad) and Quark with Fried Potatoes (+g siehe Allergien))
- (4025) **Badischer Wurstsalat mit Brägele** ^{2,3,4,10,i,j,m} 13.50 €
(Sausage Salad) with Fried Potatoes
- (4052) **Geschmälzte Maultaschen** ^(2,4 aW, c, f, g, i, j) 13.50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Regional Style Cheese Spätzle* and home made potatoe salad
- (4053) **Maultaschen in der Brühe** mit hausg. Kartoffelsalat ^{2,4, aW, c,f, g, i,j} 13.50 €
Regional Style Maultaschen (pasta dumplings filled with a blend of meat and spinach)
in a savory broth with homemade Potato Salad

Fischgerichte (Nur solange Vorrat)

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal und beachten Sie unsere Tagesangebote

Wildgerichte (Nur solange Vorrat)

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal und beachten Sie unsere Tagesangebote

