

Getränke

Alkoholfrei	0,2l	0,4l	Flasche
Elisabethenquelle-Wasser (still oder mit Sprudel)	1,50	2,80	4,90 (0,75l)
Trauben-, Apfel- oder Orangensaft	2,80	4,80	
Apfelsaft- oder Traubensaftschorle	2,50	3,90	
Fritz Softdrink (Cola/Cola light/ Orange-Limo/ Zitronen-Limo)			3,90 (0,33l)
Vio-Schorle (Limette-Gurke)			3,90 (0,3l)
Schwarzwald-Limo (Sauerkirsch-Ingwer/ Rhabarber /Himbeer-Minze /Limettelngwer)			3,20 (0,25l)
Tonic Water	2,50	3,90	
Hausgemachte Limonade (Minze-Limette)		4,50	

Warme Getränke	Tasse
Café Crema (Schwarzer Kaffee)	2,50
Latte Macchiato	2,90
Cappucino	2,90
Milchkaffee	2,90
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,90
Koffeinfreier Kaffee (löslich, schwarz)	2,50
Dinkel- oder Malzkaffee (schwarz)	2,90
Extra Portion Milch (Soja oder Hafer, warm oder kalt)	0,50
Heiße Milch mit Agavensaft	3,90
Minz- oder Ingwertee mit frischer Minze und Zitrone	3,90
Matcha Tee	3,90
Matcha Latte	3,90
Wähle einen Tee aus unserer Teebar	2,90
Alle Milchkaffeespezialitäten werden mit Sojamilch gemacht. Lass uns wissen, wenn du lieber Hafermilch hättest.	





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Trautweine und Sekt	0,1l	0,2l	Flasche (0,75l)
Weißweine und Rosé			
2018 La Roche Riesling trocken	2,80	4,90	16,90
2018 Grauer Burgunder trocken	2,50	4,50	14,90
2017 Grüner Silvaner trocken	2,50	4,50	14,90
2017 Wellenreiter trocken (Chardonnay und Rivaner)	2,50	4,50	14,90
2018 Riesling trocken	2,50	4,50	14,90
2018 Chardonnay trocken	2,50	4,50	14,90
2018 Weißer Burgunder –Halbe Traube– trocken	2,80	4,90	16,90
2018 Riesling feinherb	2,50	4,50	14,90
2017 Grauer Burgunder feinherb	2,50	4,50	14,90
2016 Silvaner feinherb	2,50	4,50	14,90
2018 Würzer lieblich	2,50	4,50	14,90
2016 Traumfänger	2,80	4,90	16,90
2018 Spätburgunder Rosé feinherb	2,50	4,50	14,90
Rotweine			
2018 Spätburgunder –Halbe Traube– trocken	2,80	4,90	16,90
2016 Merlot trocken	2,50	4,50	14,90
2018 Cabernet Sauvignon trocken	2,50	4,50	14,90
2018 St. Laurent trocken	2,50	4,50	14,90
2015 Cabernet Sauvignon – im Barrique-Fass gereift-	3,20	5,90	19,90
2018 St. Laurent lieblich	2,50	4,50	14,90
Sekt			
Weißburgunder Sekt brut	3,20		
Durstlöscher Rieslingschorle		3,90€ (0,4l)	
Weißweinschorle mit einem der oben aufgeführten Weine		5,50 € (0,4l)	
Alle Weine kommen aus Rheinhessen und enthalten Sulfite.			





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Bierspezialitäten

Flasche

0,5l

Eichbaum Pils	3,50
Eichbaum Weizen	3,50
Clausthaler Pils Alkoholfrei	3,50
Erdinger Weizern Alkoholfrei	3,50
Radler	3,50

Aperitifs und Cocktails

Hugo	5,50
Gin Tonic	5,50
Moscow Mule	5,50

Liköre und Brände

2cl

Chili-Rosé Likör	3,20
Wildbrombeere Likör	3,20
Mutters Bester Tropfen Kräuterlikör	3,20
Gewürztraminer Weinbrand	3,50
Alter Trester-Brand	3,50
Amato Gin	3,50
Waldhimbeergeist	3,50





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Tagesgerichte

Schnitzel-Dienstag:

Veggie-Jägerschnitzel mit Pommes und Beilagensalat - 12,90€

Burger-Mittwoch:

Veggie-Burger mit Pommes - 12,90€

Beyond-Meat-Pattie, Zwiebeln, Salat, BBQ-Sauce, Tomaten, saure Gurken, Aioli, Keeesesauce

mit Süßkartoffel-Pommes - zzgl. 1,90 €

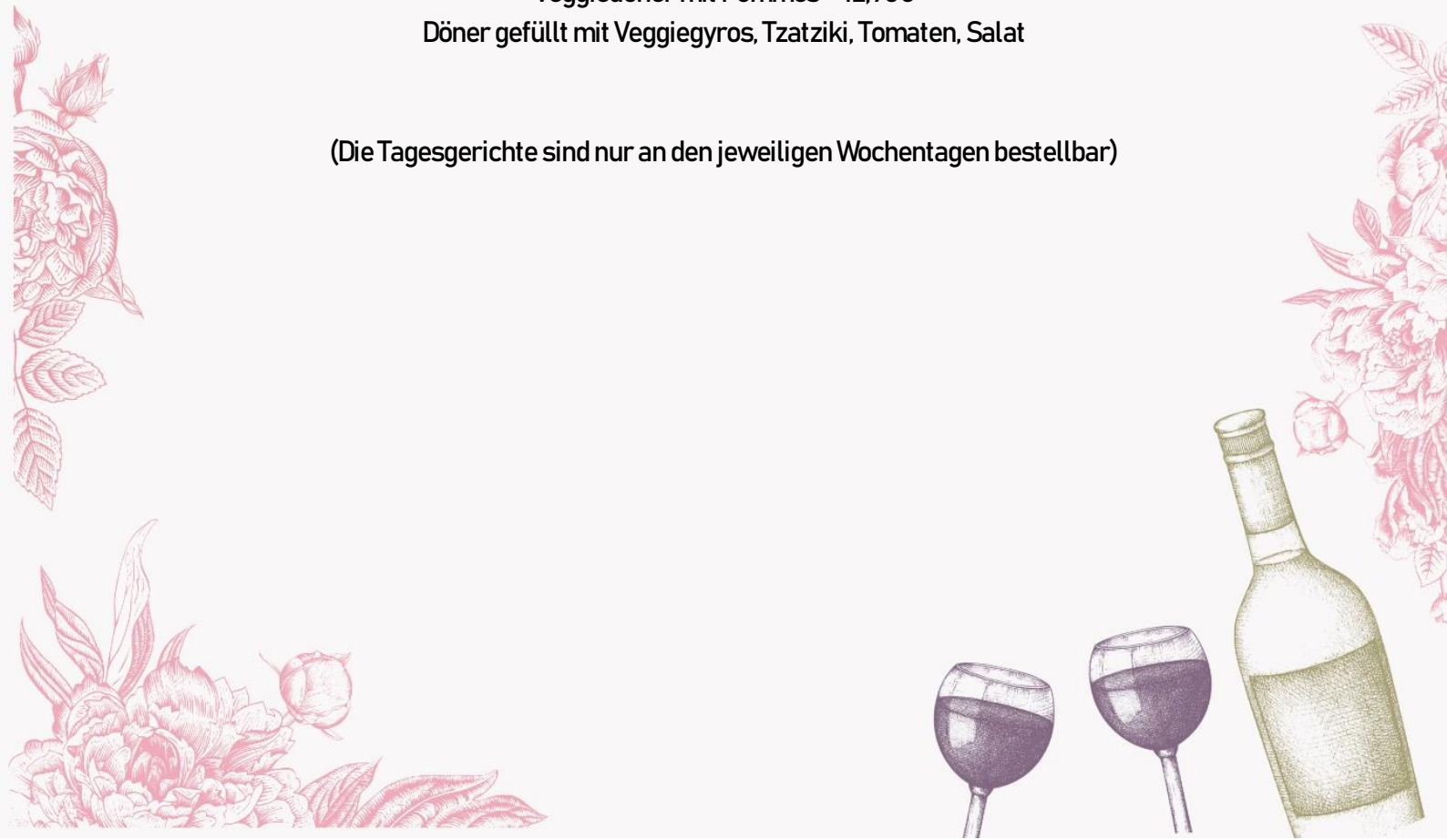
mit Beilagensalat - zzgl. 3,90 €

Dönerstag:

Veggiedöner mit Pommes - 12,90€

Döner gefüllt mit Veggiegyros, Tzatziki, Tomaten, Salat

(Die Tagesgerichte sind nur an den jeweiligen Wochentagen bestellbar)








TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO


Tapas:



Alle Tapas werden mit Brot serviert,
glutenfreies Brot auf Anfrage möglich, zzgl. 1€

ROTE-BEETE-HUMMUS - 3,50€  
Kichererbsencreme mit Roter Beete


CASHEW-CREME - 4,00€ 
Würzige Cashewcreme mit Hefeflocken


ORANGEN - OLIVEN - 3,50€  
Oliven eingelegt in Orangenzesten

AIOLI - 3,50€ 
Knoblauch-Mayonnaise

HUMMUS - 3,50€  
Orientalische Kichererbsencreme mit Kreuzkümmel und Tahin



VEGGIEMETT - 3,50€ 

LEBEWURST - 3,50€ 
Bohnenaufstrich nach LeberWurstart

SPUNDECREME - 3,50€ 
Rhein Hessische Spezialität: Creme mit würziger Paprika

VEGGIE-EIER-SALAT - 4,00€
Cremiger Nudelsalat mit Ei-Geschmack

HÄPPY-HÄHNCHEN-SALAT - 4,50€ 
Cremiger Salat mit Ananas, Veggiehühnchen und Sellerie

KNOBI-BUUUTTER-PRALINE - 3,50€  
im Kräutermantel

GRÜNE OLIVEN-KAPERN-CREME - 3,50€  





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Bowls und Salate:

BUNTER BEILAGENSALAT - 4,50€  

Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Sesam

FELDSALAT - 6,50€  

an Himbeer-Vinaigrette, karamelisierten Knoblauch-Walnüssen und Granatapfel-Kernen

HAUPTSPEISE-SALAT - 11,90€ 

Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Sesam

mit einem Topping nach Wahl: Champignons, 

Geschnetzeltes, Tempeh

ASIA BOWL - 12,90€

Hausgemachte Frühlingsrollen, Kokos-Basmatireis, Noriblätter, Kimchi, Salat, Paprika, Ingwer-Süß-Sauer-Soße, Tomaten, Gurken, geröstete Erdnüsse

WELTENBUMMLER BOWL - 12,90€ 

Tempeh, Quinoa, Tzatziki, Rote Beete-Hummus, Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Leinsamen

TEX-MEX-BOWL 

Kidney-Bohnen-Chili, Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Grünes Pesto, Nachos - 12,90€

DRESSINGS FÜR BOWLS UND SALATE:

Standardmäßig: Senf-Orange-Dressing. Du möchtest lieber ein anderes Dressing? Zzgl. 0,50€
Kräuterpesto-Dressing / Joghurt-Zitronen-Dressing / Balsamico-Basilikum-Dressing / Himbeer-Vinaigrette






TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Vorspeisen:


MÖHREN-LAX-HÄPPCHEN - 5,90€

mit Meerrettichsaaahne an Salatbouquet

auf Wunsch auch mit glutenfreiem Brot, zzgl. 1€ 


CAPRESE SALAT - 6,90€

Tomate, Cashew-Moozzarella, Basilikum, Pesto,

auf Wunsch auch mit glutenfreiem Brot, zzgl. 1€ 

ZWEIERLEI CARPACCIO - 6,90€

Rote Beete und Kohlrabi mit Rucola-Cashew-Parmesan-Topping;

auf Wunsch auch mit glutenfreiem Brot, zzgl. 1€ 

Flammkuchen:

DER ELSÄSSER

Zwiebeln, Veggie-Speck, Kääse - 8,90€

DER MEDITERRANE

Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Oliven, Kääse - 8,90€

DER WALDIGE

Zwiebeln, Veggie-Speck, Pilze, Keeese, Rucola - 9,50€

DER SCHARFE

Zwiebeln, grüne Peperoni, Tofu-Fetaaa, Kääse - 9,50€

DER SÜSSE

Tofu-Feta, Birne, Knoblauchwalnüsse, Agavendicksaft, Kääse - 9,90€





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Hauptspeisen:

GESMOKTES VEGGIESTEAK - 12,90€
mit Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Grillgemüse



MAC AND CHEESE - 11,90€

Dinkel-Makkaroni mit Keesesauce und einem Topping nach Wahl
Toppings: Karamalisierte rote Zwiebeln, glasierte Mini-Tomaten, Geschnetzeltes,
Pilze, Oliven, milde Pepperoni, Grillgemüse, Veggiespeck, Tempeh
(Jedes weitere Topping - 1,50€)
(Nach Wunsch auch aus glutenfreien Nudeln möglich, zzgl. 2,50€)



KÄÄÄSESPÄTZLE - 10,90€
mit Kääsesoße und Röstzwiebeln



WÜRZIGES LINSENDAL - 12,90€

Indischer Linseneintopf mit Kokosmilch, dazu Grillgemüse  oder Tempeh



MEXICO TRIFFT RHEINHESSEN: DORNFELDER- CHILI - 11,90€
mit Kääsesoße und Nachos



PILZ-GNOCCHI - 12,90€
Gnocchi mit Pilzrahmsauce, karamellisierten Walnüssen,
Babyspinat und Cashew-Parmesan



Desserts:


CRÈME BRÛLÉE - 6,50€ 

ZITRONENCREME - 4,90€  

APFEL-ZIMT-PANCAKES - 4,90€ 

APFEL-ZIMT-PANCAKES MIT VANILLEEIS - 6,50€

(die Pancakes bereiten wir für dich nach Wunsch auch mit glutenfreiem Mehl zu, zzgl. 1,50) 

LILA WOLKE SMOOTHIE-BOWL - 7,90€  

Heidelbeeren -Banane-Apfel- Smoothie

Toppings: Früchte der Saison, Kokosflocken, Chiasamen, Nussmischung

HULK SMOOTHIE-BOWL - 7,90€  

Spirulina -Banane-Apfel-Spinat -Smoothie

Toppings: Früchte der Saison, Kokosflocken, Leinsamen, Nussmischung

PINK PANTHER SMOOTHIE-BOWL - 7,90€  

Himbeeren -Banane-Apfel-Smoothie

Toppings: Früchte der Saison, Kokosflocken, Sesam, Nussmischung

KUCHEN (wir backen alle Kuchen mit Dinkelmehl) - 3,50€

KUCHEN - GLUTENFREI UND ZUCKERFREI - 4,90€ 





TRAUTWEIN'S WEINBERGSBISTRO

Alle unsere Speisen sind rein pflanzlich.



sojafrei



glutenfrei

