

zur Blauen Traube

LANDGASTHOF · HOTEL



Lieber Gast,

wir heißen Sie recht herzlich willkommen und danken für Ihren Besuch.

Genießen Sie Speisen nach traditionellen Familienrezepten, regionale Schmankerl, vielfältige Kostbarkeiten aus der Deutschen Küche oder ausgewählte Spezialitäten vom heißen Stein. Unser Küchenteam verwendet vorrangig regionale Lebensmittel. Frisch und naturbelassen verarbeiteten wir unsere Produkte und servieren gerne dazu gepflegte Weine aus unserem Weinkeller.

Für Hochzeiten, Tagungen und gesellschaftliche Anlässe jeglicher Art sind räumliche Voraussetzungen gegeben. Zudem verfügt unser Haus über zeitgemäße Einzel- und Doppelzimmer.

Als unser Gast genießen Sie alle Annehmlichkeiten eines zeitgemäßen Hotels und Landgasthof. Dafür stehen wir mit über 120-jähriger Tradition und Erfahrung.

Wir wünschen Ihnen einen

angenehmen Aufenthalt

guten Appetit—wohl bekomm's

und freuen uns, Sie das nächste Mal wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Sieglinde Graf

und das Team der Blaue Traube

120 Jahre

Gastlichkeit aus Tradition

Hotel-Gasthof
„Zur blauen Traube“
Kirchensteig 2
D-92245 Kümmerbruck

Tel. +49 (0) 96 21 / 6 50 25 – 0
Fax +49 (0) 96 21 / 6 50 25 – 25
eMail: info@zurblauen Traube.com
Page: www.zurblauen Traube.com



Die 4 Jahreszeiten

Liebe Gäste,

genießen Sie das ganze Jahr über saisonale Schmankerl aus der Deutschen und Bayerischen Küche nach althergebrachten Rezepten:

April bis Juni ist Asparagus Zeit

Erntefrischer Spargel vorwiegend aus unserer Region oder dem schönen fränkischen Knoblauchsland

Juli bis September gibt's Schwammerl

Schmackhafte Pfifferlinge und Steinpilze können Sie bei uns täglich in anderen Variationen genießen

September, spätestens Oktober —Beginn der Karpfensaison

Oberpfälzer Spiegelkarpfen sowie Karpfenfilet—täglich frisch bis Anfang/Mitte April

Oktober bis Dezember Gutes vom Jäger

Braten oder Medaillons vom Reh oder Hirsch aus dem heimischen Wald

Herbstzeit ist Geflügelzeit

Wir servieren Ihnen:

- Knusprige Bauernente mit Kartoffelknödel
- Gänsebrust mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

Entdecken Sie ganzjährig unsere gutbürgerliche Küche und sowie Spezialitäten vom heißen Stein.

Fein & Klein



Aperitif

Aperol gespritzt mit Sekt und Soda

Hugo—Sekt mit Holunderblütensirup

Martini Bianco

Campari Soda / Campari Orange •

Salatvariation

Marktfrische Salate der Saison reichlich garniert und geschwenkt in unserem Hausdressing auf Essig- & Öl-Basis oder in Joghurtdressing, begleitet von Baguette und wahlweise verfeinert mit

- > Schafskäse
- > saftigem Putenfilet im Sesammantel
- > zart rosa gebratenem Roastbeef vom Grill

Beilagensalat der Saison



Feines aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein
mit Pommes Frites

Pfefferschnitzel vom Landschwein mit pikanter Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes Frites

Knoblauchschnitzel vom Landschwein „natur gebraten“
mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Creme

Steinpilzschnitzel vom Landschwein
mit hausgemachten Hans-Girgerl ¹

* * * * *

Rumpsteak (250 g) vom Jungbullen
außen kross, innen zart rosa gebraten und verfeinert mit
hausgemachter Kräuterbutter sowie feurigem Bergpfeffer,
dazu Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Wiener Zwiebelrostbraten (200 g) vom Jungrind, medium gebraten,
an Natursauce mit Pommes Frites und Röstzwiebeln ¹

Medaillons vom Landschwein nappiert mit pikanter Pfeffersauce,
dazu servieren wir Hans-Girgerl ¹³



Heißer Stein

(auf Vorbestellung)



250 g Roastbeef saftig und aromatisch

250 g Rückensteak vom Landschwein

250 g Medaillons vom zartesten Stück der Schweinelende

300 g Mixed Stone—Roastbeef meets Medaillons vom Landschwein

Zu allen Gerichten servieren wir eine **Saucenvariation** und **Kräuterbutter** sowie **Baguette** •

Als Beilage empfehlen wir

Hans-Girgerl

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Pommes Frites

Beilagensalat der Saison

Der heiße Stein

Ofenfrisch servieren wir Ihnen direkt am Tisch einen ca. 350° heißen Naturstein, belegt mit einer rohen Spezialität Ihrer Wahl.

Entsprechend Ihrem Garwunsch genießen Sie Stück für Stück Ihr Gericht, da der Stein konstant die Wärme hält, kann nichts verbrennen. Naturbelassen—Aromatisch—SlowFood

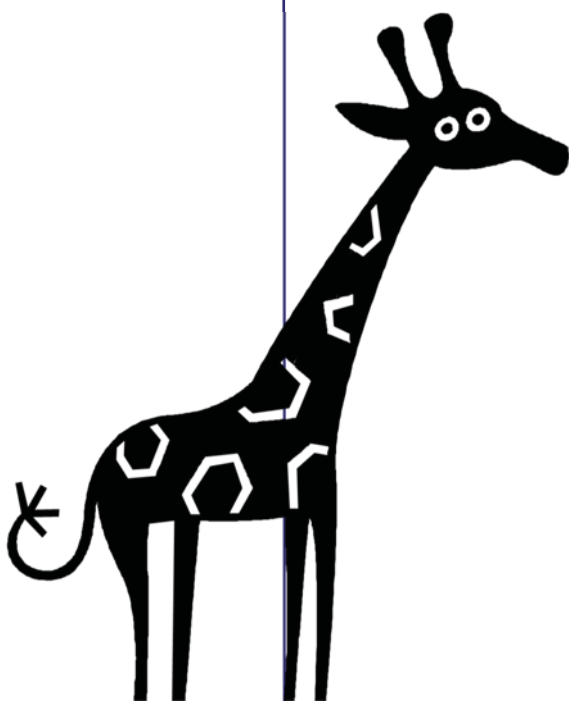


Das Beste für unsere kleinen Gäste

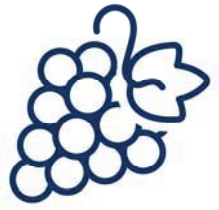
Rotkäppchen
Portion Pommes Frites mit Ketchup

Tapferes Schneiderlein
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein mit Pommes Frites

Harry Potter
Kartoffelknödel mit Sauce •



...für den kleinen Hunger am Nachmittag



Romadur mit frischen Zwiebeln und eingelegt in Essig & Öl
dazu Butter und Bauernbrot

Lachsbrot
verfeinert mit Zwiebelchen und Essiggurke

Schweizer Wurstsalat in feinem Essigsud mit Emmentaler Käse,
frischen Zwiebeln und Bauernbrot **12349**

Pikanter Wurstsalat in Essig & Öl
mit Tomaten, Zwiebeln und Bauernbrot **12348**

Camembert gebacken
an Preiselbeeren und Weißbrot **159**

Kaiserschmarrn
mit Rum-Rosinen, feinem Zucker und Apfelmus



Für süße Feinschmecker

Gemischtes Eis ohne Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

Joghurt Becher

Eis mit Joghurt, Früchten und Sahne

Eierlikör Becher

Eis mit Eierlikör und Sahne

Hinweise



Trotz sorgfältiger Auswahl unserer Lieferanten lässt es deren und teils unser Herstellungsprozess manchmal nicht zu, auf Zusatzstoffe zu verzichten, um einwandfreie Qualität und Frische zu gewährleisten.

Folgend finden Sie eine Auflistung, welche Zusatzstoffe gekennzeichnet wurden:

- ① mit Farbstoff
- ② mit Konservierungsstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ④ Geschmacksverstärker
- ⑤ geschwefelt
- ⑥ geschwärzt
- ⑦ gewachst
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Süßungsmitteln
- ⑩ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⑪ mit Milcheiweiß
- ⑫ koffeinhaltig
- ⑬ chininhaltig
- ⑭ taurinhaltig

Getränke



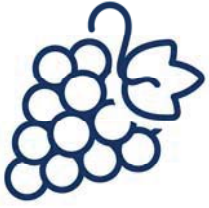
Das Reinheitsgebot

das für die Herstellung des Bieres noch heute unveränderte Gültigkeit hat, wurde bereits 1516 vom bayerischen Herzog Wilhelm IV erlassen und besagt, dass Bier in Deutschland nur aus

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser

gebraut werden darf.

Dadurch können wir sicher sein, dass deutsches Bier ausschließlich aus naturreinen Rohstoffen gebraut wird.



Getränke

Biere

- 0,33 l Veldensteiner Pils
- 0,25 l Veldensteiner helles Vollbier vom Fass
- 0,5 l Veldensteiner helles Vollbier vom Fass
- 0,25 l Veldensteiner Radler
- 0,5 l Veldensteiner Radler-Halbe
- 0,5 l Veldensteiner dunkles Landbier
- 0,5 l Veldensteiner alkoholfreies Bier

Weizenbiere

- 0,5 l Veldensteiner Hefeweizen vom Fass
- 0,5 l Veldensteiner dunkles Weizen
- 0,5 l Veldensteiner leichtes Weizen
- 0,5 l Veldensteiner alkoholfreies Weizen
- 0,5 l Veldensteiner Radler- oder Cola-Weizen

Getränke



Alkoholfreie Getränke

Zitronen- oder Orangenlimo ^{1 3 9}	0,2 l
Zitronen- oder Orangenlimo ^{1 3 9}	0,4 l
Cola ^{1 3 9 12}	0,2 l
Cola ^{1 3 9 12}	0,4 l
Spezi ^{1 3 9 12 13}	0,2 l
Spezi ^{1 3 9 12 13}	0,4 l
Teinacher Mineralwasser—prickelnd oder still	0,25 l
Teinacher Mineralwasser—spritzig	0,75 l
Tafelwasser	0,4 l
Apfel-, Orangen- oder roter Traubensaft	0,2 l
Apfel-, Orangensaftschorle	0,2 l
Apfel-, Orangen- oder Traubensaftschorle	0,4 l

Warme Getränke

Glas Tee mit Zitrone oder Sahne	
Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne	
Glas Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte oder Grüner Tee)	
Kännchen Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte oder Grüner Tee)	
Tasse Kaffee	
Haferl Kaffee	
Kännchen Kaffee	
Tasse Kaffee koffeinfrei	
Kännchen Kaffee koffeinfrei	
Latte Macchiato	
Cappuccino	
Espresso	
Haferl Heiße Schokolade	
Glas Tee mit Rum (2 cl)	
Glas Glühwein	



Getränke

Whiskies

2 cl Bourbon—Jack Daniels Tennessee

Bitters

2 cl Jägermeister •

2 cl Ramazzotti •

Liköre

2 cl Eierlikör

2 cl Bailey's

Aperitifs

0,2 l Aperol gespritzt mit Sekt und Soda

0,2 l Hugo—Sekt mit Holunderblütensirup

5 cl Martini Bianco

4 cl Campari Soda / Campari Orange•

Getränke



Digestif eisgekühlt...

Obstler	2 cl
Williamsbirne	2 cl
Haselnuss	2 cl
Malterer Aquavit	2 cl

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl
--------------	------

Sekt

Hausmarke „Blaue Traube“ Flaschengärung, Sonder-Cuvée würzig, trocken	0,75 l
Piccolo Hausmarke „Blaue Traube“	0,2 l



Erlesene Weine

Weißweine

Franken

0,25 l Volkacher Kirchberg
Qualitätswein b.A., Müller-Thurgau– halbtrocken
Fruchtiger Weißwein mit exotischen Anklängen,
unkompliziert süffig mit feinem Spiel.

0,25 l Volkacher Kirchberg
Qualitätswein b.A., Müller-Thurgau—trocken
Zitrusfruchtige Aromen mit feinwürzigen Nuancen,
lebendig, frisch und verspielt.

Österreich

0,25 l Grüner Veltliner
Qualitätswein b.A., Heuriger Winzer Krems—trocken
Pfeffriger Grüner Veltliner mit knackiger Apfelfrucht.
Geschliffene Säure und tolle Würze erfreuen im Abgang.

Schorle

0,2 l Süße oder saure Weinschorle, Rot- oder Weißwein
0,4 l Süße oder saure Weinschorle, Rot- oder Weißwein

Erlesene Weine



Rotwein

Vin de Pays des Coteaux 0,25 l
Französischer Landwein—trocken
Ebenso würzig wie saftig und dabei nicht zu schwer und ausgeglichen im Volumen.

2018 Acolon 0,25 l
Franken—halbtrocken; Qualitätswein A.P.
Weingut Erich Hoppert
Die Rebsorte Acolon vereint die klassischen Sorten Lemberger und Dornfelder. Fein gewobene Gerbstoffstruktur, ein opulentes Beerendaroma und ein harmonischer Körper mit einer tiefen Farbgebung .

Dornfelder 0,25 l
Franken—samtig-fruchtig bis trocken; Qualitätswein A.P.
Weingut Erich Hoppert
Dieser Wein besitzt einen fülligen Schmelz und eine Charakteristik mit kraftvollen Aromen von Brombeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Im Abgang ist er ausdauernd und setzt fruchtige Akzente.



Seit 4 Generationen in Familienbesitz



Das von Georg Birner im Jahre 1893 begründete Gasthaus kam 1912 in den Besitz seines Sohnes Josef Birner.

Im Jahre 1953 übernahm dann Benno Birner, Sohn von Josef Birner, das Gasthaus. Er erneuerte das Anwesen von Grund auf und baute es zu einem Gasthof mit komfortablen Fremdenzimmern aus.

1984 wurde der Gastbetrieb von Benno Birner Jr. in 4. Generation übernommen und modernisiert.

Seit dem 1. Januar 1997 betreibt Sieglinde Graf, Tochter von Benno Birner Senior, nun die "Blaue Traube" und kümmert sich mit viel Herzblut um das Wohl Ihrer Gäste.