



Herzlich willkommen

in einer der traditionellsten Gaststätten der Memminger Altstadt.
Seit mehr als 300 Jahren werden in diesem Haus Gäste bewirtet und wir sind sehr stolz darauf seit 01. Mai 2009 ein kleiner Teil dieser Geschichte zu sein.

Wir freuen uns, Sie mit typischen Speisen aus dem Allgäu verwöhnen zu dürfen.
Diese werden alle frisch zubereitet. Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir großen Wert auf Regionalität und Qualität.

Ein freundlicher, aufmerksamer Service ist uns ebenso wichtig.
Rundet dies doch einen angenehmen Aufenthalt ab.

Je nach Jahreszeit ergänzen wir diese Speisekarte mit einer Saisonkarte.

Unser **Stüberl** lädt zu geselligen Treffen ein,
die behagliche **Weinstube** bietet
Platz für Feierlichkeiten jeglicher Art und
bei schönem Wetter können Sie auf der **Terrasse**
ein gemütliches Plätzchen finden.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag!



ab 15,-



Bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon lautlos;
die anderen Gäste danken es Ihnen

Kennzeichnungsverordnung
Allergene

Es steht eine separate Speisekarte mit
Kennzeichnung aller Allergene zur Verfügung –
Bitte fragen Sie als Allergiker danach

Gaststätte „Zur blauen Traube“
Pächter W.M. Event & Gastro GmbH
Memmingen,
Kramerstraße 8

☎ 08331 – 33 26

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen siehe www.zur-blauen-traube-mm.com

Suppen aus eigener Herstellung

Dazu reichen wir hausgemachte Partybrötchen frisch aus unserem Steinbackofen



Flädlesuppe

Pfannkuchenstreifen in hausgemachter Rinderkraftbrühe € 6,90



Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen € 6,70



Leberknödelsuppe

hausgemachter Leberknödel in herzhafter Rinderkraftbrühe € 7,60



Brätstrudel-Suppe

hausgemachter Brätstrudel € 7,60
aus Kalbsbrät im Pfannkuchen in herzhafter Rinderkraftbrühe

Salate

„ebbes Oifachs“ 	Bunte Salatvariationen der Saison	€ 9,50
„Farmersalat“	Frische Salate mit gebratenen Putenstreifen, gebratenem Mais, an Traube-Hausdressing	€ 14,90
„Fitness-Salat“	Frische Salate mit gebratenen Putenstreifen, an Bernitos-Hausdressing	€ 14,90
„d' Loisl“	Bunter Salat mit Streifen vom panierten Schweineschnitzel	€ 15,90
Partybrötchen	hausgemacht & frisch aus unserem Steinbackofen	€ 3,00

Aus der Allgäuer Küche



„Kässpatzn“

hausgemachte Kässpätzeln, mit Schmelzzwiebeln,
an Salatbukett € 14,90



„s' Graud“

Krautkräpfen mit Speck, Zwiebeln, Bratensauce,
an Salatbukett € 14,90



„für Schwoba“

Maultaschen (mit Fleischfüllung)
mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt, an Salatbukett € 14,90
.....auf Wunsch zusätzlich mit Ei € 15,90



„Knedl“

hausgemachte Semmelknödel in Champignon-Rahm-Sauce,
dazu Salat € 15,90



„Knedl Gröschdl“

Gebratene Schweinefiletstreifen, Semmelknödel,
Zwiebeln, Speck, an Salatbukett € 16,90
.....auf Wunsch zusätzlich mit Ei € 17,90



„Allgäu-Trio“

hausgemachte Kässpätzeln,
Krautkräpfen mit Speck & Zwiebeln
und Maultaschen (mit Fleischfüllung), an Salatbukett € 18,90



„Memminga Gröschdl“

Gebratene Schweinefiletstreifen, Bratkartoffeln,
Zwiebeln, Speck, an Salatbukett € 16,90
.....auf Wunsch zusätzlich mit Ei € 17,90

Spezialitäten der „Traube“- Küche



Allgäuer Zwiebelrostbraten
vom argentinischen Roastbeef

mit hausgemachten Kässpatzen, Schmelzzwiebeln € 28,50



„d' Wiena“

Schweineschnitzel nach Wiener Art
dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 17,50



„Schdoffel“

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 17,50



„Schwoba Schnitzl“

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce € 18,50



„Schwabenteller“

Schweinemedallions in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle € 21,90



„Hexa-Pfännle“ 

nach einem Rezept der Narrenzunft „Stadtbachhexen Memmingen“
Schupfnudeln mit Kaisergemüse
(Bohnen, Brokkoli, Karotten und Kohlrabi)
im Pfünnchen zubereitet € 13,90

Weltbekannter Klassiker der bayerischen Küche



Ofenfrischer Schweinebraten

mit hausgemachten Semmelknödeln,
Bayerisch Kraut und Dunkelbiersauce 🍷

€ 17,50



Ofenfrische Schweinshaxe

Wartezeit ca. 30 Minuten

mit hausgemachten Semmelknödeln,
Bayerisch Kraut und Dunkelbiersauce 🍷

€ 22,50

*Nur solange Tages-Vorrat reicht;
Unser Tipp:
Am besten immer vorbestellen*

Wenn Sie sich eine Haxe teilen möchten, haben Sie die Möglichkeit
zusätzlich einen **Haxn-Teller**
(hausgemachte Semmelknödeln, Bayerisch Kraut, Dunkelbiersauce 🍷)
zu bestellen

€ 9,50

Steak

Zartes argentinisches **Rumpsteak** (ca. 200 g) mit Kräuterbutter

€ 19,90

dazu wahlweise: * frische Partybrötchen € 4,90
* kleiner gemischter Salat € 6,50
* Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,90
* Hausgemachte Pfeffersauce 🍷 € 4,90
(Bratenjus mit Sahne, Cognac und grünem Pfeffer verfeinert)



Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

- Rare** – im Inneren zu etwa 3/4 noch roh.
- Medium Rare** – im Kern noch roh/blutig.
- Medium** – im Kern rosa, nicht mehr roh.
- Medium Well** – fast komplett durchgegart mit einem leichten, rosa Kern.
- Well done** – durchgegart.

Nudeln – Zur Auswahl Penne oder Spaghetti

Dazu reichen wir frisch geriebenen Parmesan

„Bolognese“	mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce	€ 11,90
„Verdura“ 	mit Gemüse der Saison, Zwiebeln und hausgemachter Tomaten-Sauce	€ 13,90
„Frutti di Mare“	mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Tomatenstückchen	€ 16,50
„Gamberetti“	mit 5 Riesen-Garnelen (White Tiger) und Weißwein-Sahnesauce 	€ 18,90



auf Wunsch erhalten Sie unsere Nudelgerichte auch „scharf“ (mit Chili) gewürzt

Pfannkuchen aus eigener Herstellung

„Pfanntastisch“ – Hausgemachte Pfannkuchen auch mal anders genießen



Bauernpfannkuchen

gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei, € 13,90
an Salatbukett



Jäger-Pfannkuchen

gefüllt mit Champignon-Ragout, an Salatbukett € 14,50

Ofenkartoffeln

„Venezia“ 	Ofenkartoffel gefüllt mit Gemüse in Tomatensoße und Käse überbacken, an Salatbukett	€ 15,50
„Ranger“	Ofenkartoffel gefüllt mit Putenstreifen, Mais und Zwiebeln, dazu Sour-Crème, an Salatbukett	€ 15,50
„Skandinavia“	Ofenkartoffel gefüllt mit Räucherlachs und Blattspinat, mit Sahnemeerrettich überbacken, an Salatbukett	€ 15,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel	mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,90
"Großer Schmarrrn"	Kaiserschmarrrn nach Originalrezept frisch zubereitet mit Vanilleeis und Apfelmus	Wartezeit ca. 15 Minuten Einzelportion € 10,90 Doppelte Portion € 15,50
"Heiße Liebe"	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	€ 8,90

Beilagen / Sonstiges

Umbestellung	€ 1,50
Beilagensalat	€ 6,50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 4,90
Beilagenänderung auf Kässpätzl	€ 4,50
Zusätzliche Bratensauce/-Fus	€ 3,00
Zusätzliche Champignon-Rahmsauce	€ 3,50
„Räuberteller“ (zusätzlicher Teller)	€ 2,00 für Kinder kostenlos !