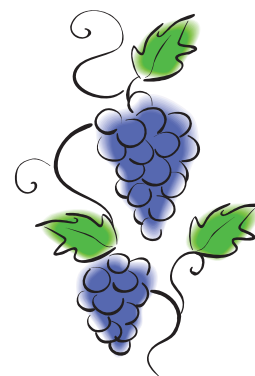


Herzlich Willkommen



Lieber Gast,

wir heißen Sie recht herzlichen Willkommen und danken für Ihren Besuch.

Genießen Sie in ansprechendem Ambiente unsere Speisen nach traditionellen Familienrezepten, regionale Schmankerl, vielfältige Kostbarkeiten aus der Deutschen Küche oder ausgewählte Spezialitäten vom heißen Stein. Unser Küchenteam verwendet vorrangig regionale Lebensmittel. Frische und naturbelassenheit aller verarbeiteten Produkte sind dabei oberstes Gebot! Im Keller liegen gepflegte Weine für Sie bereit.

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 Gasthof. 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 Blaue Traube-Team

120 Jahre

Gastlichkeit aus Tradition

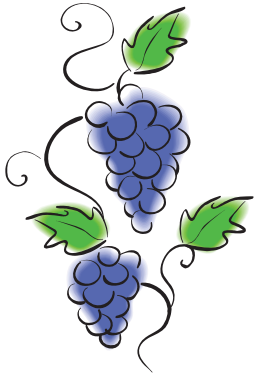
**Hotel-Gasthof
„Zur blauen Traube“**
Kirchensteig 2
D-92245 Kümmerbruck

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

Öffnungszeiten:

Täglich, außer Donnerstag und Samstag, von 10.00 bis 22.00 Uhr
Donnerstag ab 17.00 Uhr geöffnet
Samstag (Ruhetag) schöpft unser Küchen- und Serviceteam neue Kraft, bewirbt aber gerne geschlossene Gesellschaften ab 20 Personen nach vorheriger Buchung.

Warme Küche von
11.30 bis 13.30 Uhr und
17.30 bis 21.30 Uhr.
Nachmittags durchgehend
geöffnet mit kalter Küche
sowie Kaffee & Kuchen.



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 —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

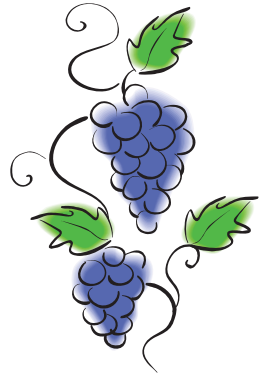
Auf dem heißen Stein

bieten wir Ihnen saisonal von unseren Schäfern & Landwirten aus der Region:

- Saftiges Juradistel-Lamm und
- Filet vom oberpfälzer Jungrind

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

Fein & Klein



Supper'l zur Vorspeis

Hausgemachtes Wildrahmsüppchen
mit Sahnehaube und frischen Gartenkräutern •

Vorspeise

In Dill und Limette hausgebeizter Lachs an Dotsch nach
Familienrezept, verfeinert mit Sahnemeerrettich

Salat– und Gemüsevariationen

Portion Salate der Saison vom Buffet als Beilage

Marktfrische Salate reichlich garniert und verfeinert mit unserem
Hausdressing auf Essig- & Öl-Basis oder wahlweise Joghurdressing,
gespickt mit saftigem Putenfilet am Spieß im Sesammantel
und Baguette •

Gebratenes Wok-Gemüse nach asiatischer „Stir-Fry-Art“
mit Ingwer und Knoblauch verfeinert

Zu beiden Salat– und Gemüsevariationen reichen wir Ihnen Baguette



Hotel-Gasthof „Zur blauen Traube“



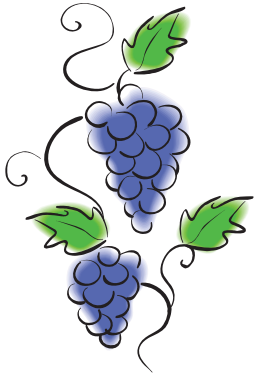
Eine Tradition wird begründet, wenn sich etwas über drei Jahre wiederholt.

Für unseren Slogan ‚Gastlichkeit aus Tradition‘ arbeiten wir heute bereits in vierter Generation. Entsprechend stolz sind wir daher, dass wir im Oktober 2013 mit unseren Gästen aus Nah & Fern unser Jubiläum feiern durften und bedanken uns herzlichst für Ihre Treue!

120 Jahre

Hotel-Gasthof „Zur blauen Traube“

Vielen Dank sagt Sieglinde Graf mit Ihrem Team



Genußrevolution

Hot Stone mal anders

So traditionell wie unser Familienbetrieb, so traditionell ist auch Essen vom heißen Stein. Bereits unsere Vorfahren aus der Steinzeit haben diese spezielle Form der Zubereitung Ihres Jagdgutes für sich genutzt.

Essen vom heißen Stein—die besondere Art Fleisch & Gemüse zu genießen, vor allem durch das gesunde und vitaminschonende Braten ohne Fett. Erleben Sie verfeinerte Aromen und hervorragenden, natürlichen Geschmack.

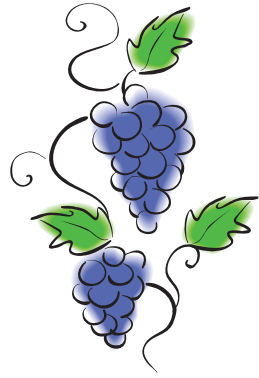
Unser Küchenteam verwendet vorrangig regionale Lebensmittel. Frische und naturbelassenheit aller verarbeiteten Produkte sind dabei oberstes Gebot!

Ofenfrisch servieren wir Ihnen direkt am Tisch einen 350° heißen Naturstein belegt mit einer Spezialität Ihrer Wahl sowie frischem Baguette, hausgemachten Saucen, Kräuterbutter und saisonale Salate vom Buffet. Optional wählen Sie nach Wunsch eine Beilage. Streifen für Streifen genießen Sie entsprechend Ihrem Garwunsch Ihr Gericht—da der Stein konstant die Wärme hält, kann nichts verbrennen. Für unsere Vegetarier bereiten wir gerne auf Anfrage eine saisonale Gemüseauswahl zu. Gönnen Sie sich dazu einen gepflegten Wein.

Die Genußrevolution „Heißer Stein“ —der neue Slow-Food Trend exklusiv für qualitäts- und gesundheitsbewusste Genießer!



Heißer Stein ab 17.30 Uhr



250 g Putensteak

250 g Roastbeef saftig und aromatisch

250 g Rückensteak vom Landschwein

250 g Medaillons vom zartesten Stück der Schweinelende

300 g Mixed Stone—Roastbeef, Schweinefilet, Putenbrustfilet

Scampi

Zu allen Gerichten servieren wir **hausgemachte schmackhafte Saucen und Kräuterbutter** sowie **frisches Baguette** und **Salate der Saison** Ihrer Wahl vom Buffet •

Als Beilage empfehlen wir

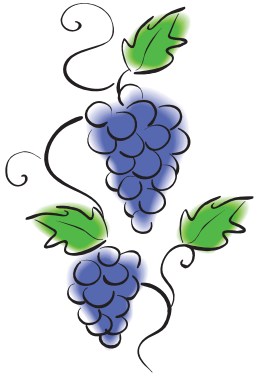
Dotsch

Hans-Girgerl

Röstinchen

Pommes Frites

Jede weitere Portion marktfrische Salate vom Buffet



Feines aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma's Art
und Salate Ihrer Wahl vom Buffet

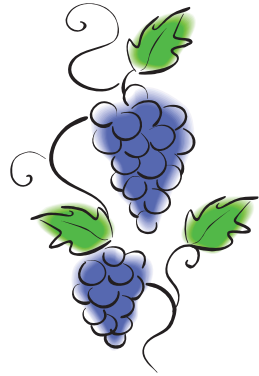
Pfefferschnitzel vom Landschwein mit pikanter Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes Frites und Salate Ihrer Wahl vom Buffet ●

Knoblauchschnitzel natur in Knoblauchbutter gebraten vom Landschwein
mit Kräuterbutter, Röstinchen & Sour Creme
sowie Salate Ihrer Wahl vom Buffet

Steinpilzschnitzel vom Landschwein mit feinen Steinpilzen in Rahm
und Hans-Girgerl, dazu Salate der Saison vom Buffet ●●

Cordon Bleu
mit Emmentaler und Schinken gefüllt,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat nach Oma's Art
sowie Salate Ihrer Wahl vom Buffet●

... das darf nicht fehlen

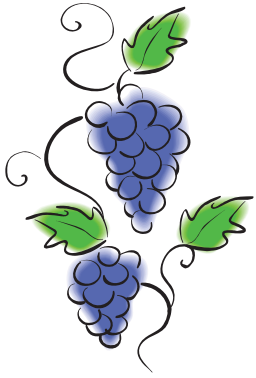


Rumpsteak (250 g) vom Jungbullen
außen kross, innen zart rosa gebraten und verfeinert mit
hausgemachter Kräuterbutter sowie feurigem Bergpfeffer,
dazu Dotsch und Salate Ihrer Wahl vom Buffet

Wiener Zwiebelrostbraten (200 g), innen rosa gebraten, vom Jungrind,
an Natursauce mit Pommes Frites, Röstzwiebeln und
Salate der Saison vom Buffet ●

Medaillons vom Landschwein nappiert mit pikanter Pfeffersauce,
dazu servieren wir Hans-Girgerl und
marktfrische Salate Ihrer Wahl vom Buffet ●●

Putensteak „natur“ mit Kräuterbutter
und großem Salatteller der Saison Ihrer Wahl vom Buffet



Aus dem Gewässer und vom grünen Land

SAISON

Gerne servieren wir Ihnen auf VORBESTELLUNG:

1/2 Oberpfälzer Spiegelkarpfen
mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma's Art
und Salate der Saison vom Buffet

Oberpfälzer Karpfenfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma's Art
und Salate der Saison vom Buffet

Fang des Tages:
Bitte fragen Sie nach unserem Frisch-Fisch-Tagesangebot

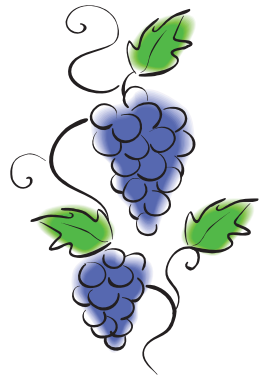
* * * * *

Dotsch nach Familienrezept
mit hausgemachtem Apfelmus & Preiselbeeren

Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Apfelmus, garniert mit Staubzucker

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus,
garniert mit Staubzucker •

Das Beste für unsere kleinen Gäste



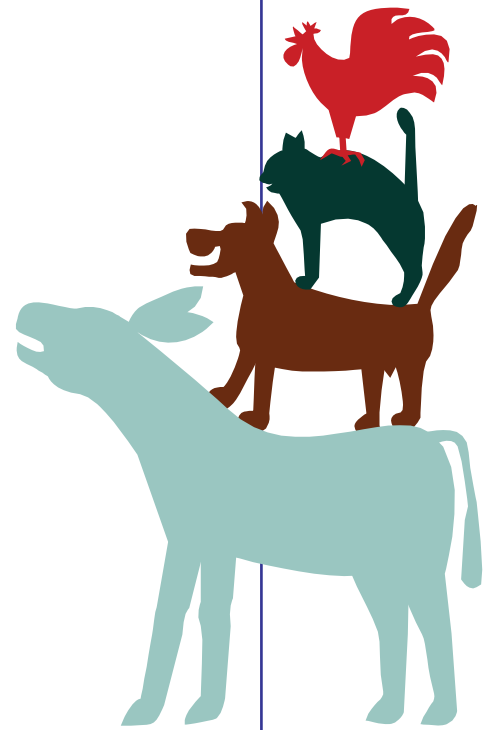
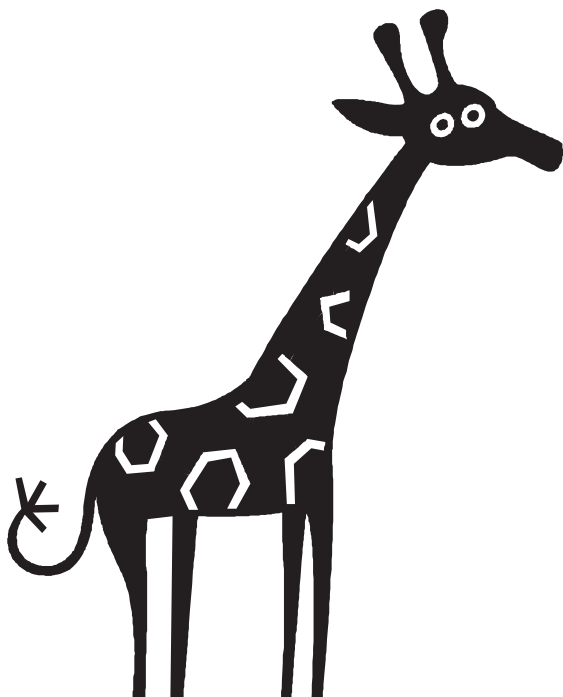
Menu-Empfehlung am Sonntag: „Bob der Baumeister—Menu“
0,2 l Orangen- oder Zitronenlimonade oder Cola
Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel
1 Kugel Vanilleeis ●●●●●

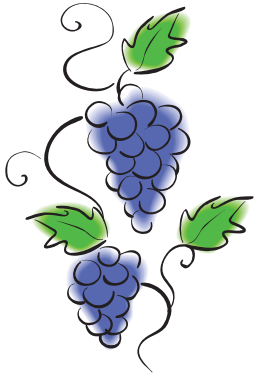
Pokemon
Hausgemachter Dotsch mit Apfelmus ●

Rotkäppchen
Portion Pommes Frites mit Ketchup

Tapferes Schneiderlein
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Harry Potter—für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre kostenfrei -
Kartoffelknödel mit Schweinebratensauce ●





Für süße Feinschmecker

Espresso-Parfait „nach Art des Hauses“
auf Fruchtspiegel

Gemischtes Eis ohne Sahne
Vanille, Schoko, Erdbeere

Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille, Schoko, Erdbeere

Eiskaffee
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

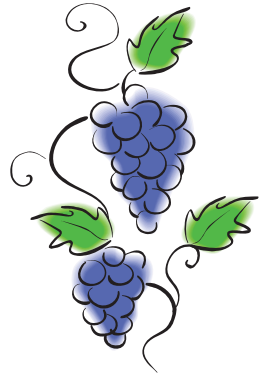
Joghurt Becher
Erdbeereis mit Joghurt, Früchten und Sahne

Eierlikör Becher
Schokoeis mit Eierlikör und Sahne

Für unsere kleinen Gäste

Lustiges Eismännchen mit Vanilleeis

...für den kleinen Hunger am Nachmittag



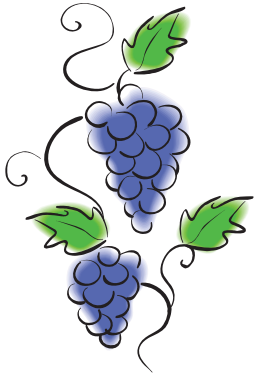
Oberpfälzer Schwarzgeräuchertes auf dem Holzteller
mit Gurke, Butter und Bauernbrot ●●

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

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

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

Brotzeit-Brett'l „Blaue Traube“
mit rohem und gekochtem Schinken belegt,
dazu Käse, Tomate, Butter und Bauernbrot●●●



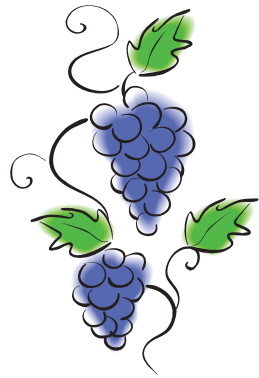
Hinweise

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



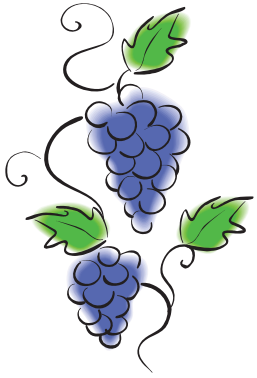
Das Reinheitsgebot

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

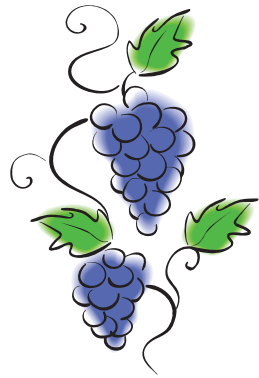
Biere

- 0,25 l Kaiser Pils vom Fass
- 0,4 l Kaiser Pils vom Fass
- 0,25 l Kaiser Vollbier hell vom Fass
- 0,5 l Kaiser Vollbier hell vom Fass
- 0,25 l Radler
- 0,5 l Radler-Halbe
- 0,5 l Veldensteiner Landbier
- 0,5 l Kaiser alkoholfreies Bier

Weizenbiere

- 0,33 l Kaiser Damen-Hefeweizen vom Fass
- 0,5 l Kaiser Hefeweizen vom Fass
- 0,5 l Veldensteiner Weizen dunkel
- 0,5 l Veldensteiner Weißbier leicht
- 0,5 l Veldensteiner Weizen alkoholfrei
- 0,5 l Kaiser Radler-Weizen oder Cola-Weizen

Getränke

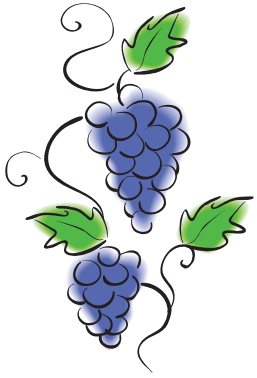


Alkoholfreie Getränke

Zitronen- oder Orangenlimo 1000	0,2 l
Zitronen- oder Orangenlimo 1000	0,4 l
Cola 1000	0,2 l
Cola 1000	0,4 l
Spezi 1000	0,2 l
Spezi 1000	0,4 l
Bitter Lemon	0,2 l
Kondrauer Mineralwasser—prickelnd oder still	0,25 l
Kondrauer Mineralwasser—spritzig	0,75 l
Tafelwasser	0,4 l
Apfel-, Orangen- oder roter Traubensaft	0,2 l
Apfel-, Orangen- oder roter Traubensaft	0,4 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 Grog vom Rum (4 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

0,25 l Aperol gespritzt mit Sekt und Soda

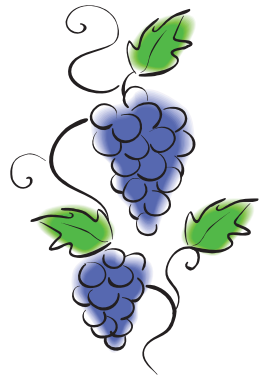
0,25 l Hugo—Sekt mit Holunderblütensirup

5 cl Martini Bianco

4 cl Campari Soda / Campari Orange•

5 cl Sandemann Sherry

Getränke



Digestif eisgekühlt...

Obstler	2 cl
Williamsbirne	2 cl
Malteser Aquavit	2 cl
Blutwurz	2 cl

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt	2 cl
Remy Martin—Französischer Cognac	2 cl

Sekt

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



Getränke

Sekt

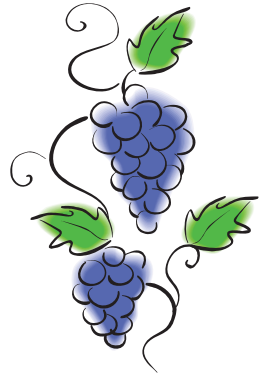
0,75 l Hausmarke „Blaue Traube“
Flaschengärung, Sonder-Cuvée
würzig, trocken

0,2 l Piccolo
Hausmarke „Blaue Traube“

Prosecco

0,75 l Hausmarke „Blaue Traube“
Unser **Prosecco Spumante brut** ist ein hervorragender Aperitif und kann durch seine Frische und Fruchtigkeit auf elegante Weise ein komplettes Menü begleiten. Im Geschmack herrlich jugendlich und frisch mit schöner Finesse und feiner Perlage.

Erlesene Weine



Wenn Sie nicht gerade ein Weinfachmann sind, aber doch gerne näheres über dieses edle Getränk wissen möchten, dann können Sie dieser Übersicht sicher viel Interessantes entnehmen.

Die Güteklassen deutscher Weine

leichte bekömmliche Schoppenweine.. Sie dürfen nur aus geeigneten und amtlich zugelassenen Rebsorten gewonnen werden, die von genehmigten Weinbergen stammen.

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)

Das sind die gehaltvolleren gebietstypischen Weine zum täglichen genießen. Sie müssen gebietstypisch schmecken und einen gesetzlich festgelegten Reifegrad — durch das Mostgewicht ausgedrückt— aufweisen.

Qualitätswein mit Prädikat

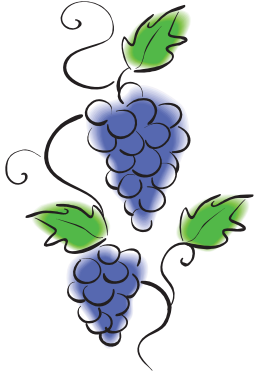
Die Prädikatsweine (fünf Prädikate sind zugelassen) erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen:

Kabinett—ein eleganter, ausgereifter Wein, der zur Normalzeit gelesen wird. Normal heißt in Deutschland in der Regel: Oktober, also zu einer Zeit wo überall sonst in Europa die Trauben längst geerntet sind. Durch die lange Reifezeit erhalten die deutschen Weine ihre typische Ausgewogenheit von feiner Süße und fruchtiger Säure.

Spätlese—diese Weine werden aus vollreifen Trauben gewonnen, die nach Abschluß Normallese geerntet werden. Sie zeichnen sich durch besondere Eleganz und Reife aus, sind ansprechen rund und füllig.

Auslese— hierfür werden gesunde, vollreife Trauben aus dem Lesegut aussortiert— eine mühsame Arbeit— und dann getrennt gekellert. Ausleseweine bestechen durch ihre Reife, die Fülle des Buketts, die elegante Art.

Beerenauslese — eine weitere Steigerung der Güte. Das Lesegut besteht nur aus überreifen, edelfaulen Beeren. Daraus wird dann die Beerenauslese gekellert. Ein wunderbarer reifer, fruchtiger und voller Wein, der das unverkennbare Aroma der Botrytis—Edelfäule besitzt.



Erlesene Weine

Trockenbeereauslese—der Höhepunkt eines edlen Tropfen. Nur rosinenartig eingeschrumpfte, edelfaule Beeren werden für die Kelterung verwendet. Zusätzlich zu diesen Prädikatsbezeichnungen können Sie —allerdings sehr selten— noch eine Angabe auf dem Etikett finden: die Kenzeichnung als Eiswein.

Eiswein — eine Rarität ganz besonderer Art. Gewonnen wird er aus Trauben deren Wasseranteil beim ersten Frost von mindestens 7° zu Eis gefroren ist. Das bedeutet: lediglich das sehr zucker- und aromahaltige Konzentrat wird ausgepresst.

Die wichtigsten Rebsorten

Riesling—*Weine* besitzen ein feines, an Pfirsich erinnerndes Bukett, eine kräftig—nervige Säurestruktur mit viel Rasse und eine fruchtigen, feien Geschmack.

Silvaner-*Weine* haben einen dezenten und neutralen Duft bei milder und verhaltener Säure und einem feinen, zurückhaltenden Geschmack.

Die Weine der *Müller*—*Thurgau*—*Rebe* sind duftig und blumig, mit milder, verhaltener Säure, ausdrucksvollem, kräftigem Geschmack und leichtem Muskatton.

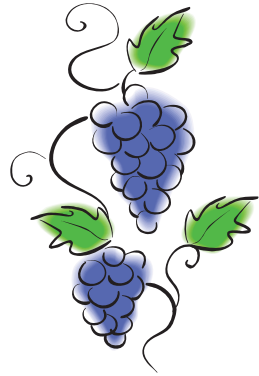
Kerner—*Weine* sind frisch, rassig und fruchtig mit einem gelegentlichen leichten Muskatton im Bukett.

Ruländer—*Weine* zeichnen sich durch delikaten, vollen Duft, nur geringe, milde Säure und einem kräftigen, würzigen, aromatischen Geschmack aus.

Die Weine der *Scheurebe* sind füllig, kräftig im Duft, besitzen eine feste, lebendige Säurestruktur und zeichnen sich durch einen vollen, fruchtigen und aromatischen Geschmack aus.

Der *Gewürztraminer* besitzt ein lang anhaltendes, an Rosen erinnerndes Bukett, eine feine, leicht anklingende Säure und einen fruchtigen, kräftigen und aromatischen Geschmack.

Erlesene Weine



Die Weine des *Blauen Trollingers* sind von blumigem, feinem Duft, besitzen eine frische, lebendige Säure und fruchtigen Geschmack. Besonderheit ist ihre leuchtend hellrote Farbe.

Der *Spätburgunder* ergibt voll, charmant und fruchtig duftende Weine mit weicher bis samtiger Säure und einem Geschmack, der ausdrucksvoll an Brombeeren und Bittermandeln erinnert.

Trocken-halbtrocken—mild—lieblich

Weine werden heute noch deutlicher gekennzeichnet. Sie lesen meist schon auf dem Etikett ob der Wein der herben Geschmacksrichtung zuzuordnen ist, also als trocken (gelber Rebkrantz) oder halbtrocken (grüner Rebkrantz) bezeichnet werden kann.

Trockene Weine weisen keine erkennbare Süße auf und schmecken in der Regel kräftig herb.

Halbtrockene Weine haben eine zarte kaum wahrnehmbare Süße und sind von fein—herbem—, frisch—herzhaftem Geschmack.

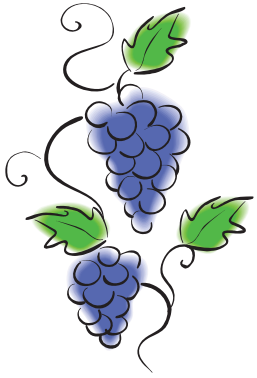
Lieblich-milde Weine sind oft erkennbar am herbstbraunen Rebkrantz. Sie vereinigen in ausgeglichener Harmonie fruchtige Süße mit eleganter Saure —es sind also Weine, die vor allem für sich genossen werden wollen, als Feierabend— oder auch als Festtagsgetränk. Die meisten unserer berühmten Spätlesen und Auslesen gehören zu dieser Gruppe.

Die deutschen Weinanbaugebiete:

Rheingau	Mittelrhein
Rheinhessen	Franken
Baden	Rheinpfalz
Württemberg	Nahe
Hessische Bergstraße	Ahr
Mosel—Saar—Ruwer	Saale-Unstrut und Sachsen

Deutscher Wein einzig unter den Weinen

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause bei einem guten Schluck deutschen Weines.



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.

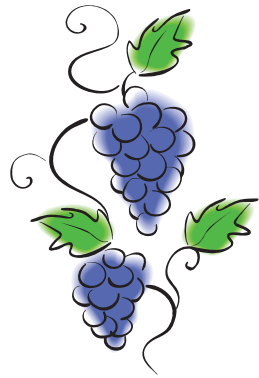
Österreich

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.

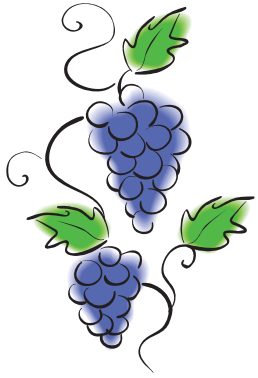
Schwarzriesling 0,25 l
Württemberg—halbtrocken
Saftig und wohltuend mild am Gaumen. Weiche Gerbstoffe und eine harmonische Säure ergeben einen fruchtigen Rotwein.

Merlot Adesino DOC—trocken 0,25 l
Vollmundiger Merlot mit überschwänglicher Frucht. Dieser dunkle Wein erinnert an reife Pflaumen und überzeugt mit zupackenden Gerbstoffen. Ein Kraftpaket!

Steintaler Kadarka 0,25 l
vollmundig, samtig, hochfein
Qualitätswein aus Tikves (Mazedonien)

Weißherbst

Portugieser Weißherbst—lieblich 0,25 l
Qualitätswein b.A.,
rosé, süffig



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.