



GNADENSTÄFFELE STIMME DER PRESSE

AM SONNTAG
AM MITTWOCH
echo

NECKARSULMER KULT

2011/06/05

ESSEN UND LIVE-MUSIK IN TOLLER ATMOSPHÄRE

Neckarsulmer Kult

**EIN WIRTSHAUS ZUM
WOHLFÜHLEN - DAS
GNADENSTÄFFELE.**

VON HERBERT
SCHMERBECK

WIEDERAUFBAU. Das Gnadestäffele in Neckarsulm hat eine lange Tradition. Schon im Mittelalter wurde in dem Gebäude im Zentrum Neckarsulms gleich bei der Stadtkirche Sankt Dionysius eine Metzgerei mit angeschlossenen Wirtshaus geführt. Diese Tradition wurde über die Jahre aufrecht gehalten. Selbst nach dem Wiederaufbau nach der Zerstörung im Zweiten Weltkrieg. Die Metzgerei fehlt nun zwar, doch ein Wirtshaus ist hier immer noch beheimatet.

STAMMGÄSTE. „In der Woche bin ich zirka einmal hier“, sagt **Manuel Bulkowski**. „Mir gefällt es einfach gut. Das Essen ist lecker, die Leute sind nett und der Service ist gut.“



SZENE

Seit mehr als 15 Jahren kommt der Neckarsulmer **Benjamin Dunder** regelmäßig ins Gnadestäffele. „Da gab es noch andere Besitzer. Aber auch der neue Besitzer **Karl Traub** ist in Ordnung.“ „Das Rindersteak ist einfach lecker“, sagt **Uschi Ruscheinski** aus Neckarsulm. Am 1. Januar hat **Karl Traub**, sonst als Drehorgelspieler und Schlagersänger bekannt, das Lokal übernommen. „Damit habe ich mir einen Traum erfüllt“, sagt Traub.

UNTERHALTUNG. Immer wieder bietet er seinen Gästen Live-Musik im Gnadestäffele. Selbst tritt er immer wieder dienstags auf. Aber auch sonst steht die Drehorgel bereit. „Wir haben laufend Aktionen“, sagt Traub.



Uschi Ruscheinski (links) aus Neckarsulm und Irene Braun aus Bad Friedrichshall.



Karl Traub aus Weinsberg, Besitzer des Gnadestäffele, ist leidenschaftlicher Drehorgelspieler. Fotos: Schmerbeck

Wintergärten

Haustüren · Fenster · Vordächer
Carports · Markisen
Terrassenüberdachungen



Metallbau Rath GmbH
74906 Bad Rappenau
Tel. 07264 91700
www.metallbau-rath.de

SCHÜCO



GASTRONOMEN AUS HEILBRONN UND NECKARSULM IM TV

2014/03/11

Karl Traub führt das GNADENSTÄFFELE
Das urigste Roschdraten Lokal der Region



200 Jahre gibt es das Lokal bereits, insgesamt 30 Jahre so in der Art, wie es jetzt ist und seit Januar 2001 ist Karl die Visitenkarte des „Gnadestäffele“. „Das urigste Roschdraten Lokal“ der Region ist eine Kultkneipe mit sehr vielen Stammgästen und wartet mit einer Terrasse in Form eines Schiffs sowie rustikaler Gemütlichkeit im Innenbereich auf. Der Wirt Karl Traub ist eine One-Man-Show: er kocht, er ist Gastgeber, er spielt Drehorgel, er singt! Am Wochenende ist meist erst gegen 5 Uhr morgens Schluss. Und in der Freizeit kümmert sich der gelernte Weingärtner um seinen eigenen Weinberg. Für das leibliche Wohl werden nur regionale Produkte verwendet - außer das Sion Kölsch!

LAGE

Das „Gnadestäffele“ liegt in Neckarsulm, nur wenige Kilometer entfernt von Heilbronn. Fälschlicherweise wird der Name der Stadt „Neckars-Ulm“ gesprochen, das ist aber falsch, denn der Name setzt sich aus Neckar und dem Ort Sulm zusammen! Das „Gnadestäffele“ liegt zentral stadtmittig. Der Neckar fließt wenige Gehminuten fußläufig entfernt und der Markplatz ist direkt nebenan. Stündlich läutet die Kirche, deren Stufen sich direkt neben dem Lokal befinden; daher rührt auch der Name „Gnadestäffele“.



PREISE

Vorspeisen, kleine Snacks, Salate und Beilagen bewegen sich in einem mittleren Preissegment. So bekommt man „Karl's hausgemachte Gulaschsuppe-Spezial“ für 4,50 €, „Herrgotts-Bescheiserle“ (geschmälzte Maultaschen mit Ei) für 6,50 €, einen Beilagensalat für 3,50 € oder „Karl's selbstgemachte Pfannkuchen mit Zucker/Zimt & Apfelmus“ für 5,90 €. Karls Zwiebelrostbraten (250g) erhält der Gast für 15,50 €. Die Getränkepreise bewegen sich ebenso im Mittelfeld. Karls Weinkarte ist für die Größe des Lokals recht umfangreich, aber mit ca. 3,60 € / Glas bzw. max. 12,50 € / Flasche günstig. Sogar Kölsch gibt es im Angebot für 1,80 € / 0,2er Glas! Ein Gläschen des besonderen Likörs „Stichpimpuli Bockforzelerum“ gibt es für 2,80 € und als besonders Highlight ist auch Karl Best-of Album „Bevor du gehst“ auf der Karte für 12 € käuflich erwerblich!

UND DONNERSTAG DJ PAULO

2012

DONNERSTAGS SORGT DJ PAULO IM GNADENSTÄFFELE FÜR STIMMUNG

Party geht weiter

**NACH DEM FEIERN
AUF DEM MARKT-
PLATZ GEHT'S INS
GNADENSTÄFFELE.**

VON ANNA BREMER



SZENE

WEITER FEIERN. Ausgelassene Stimmung herrscht am Donnerstagabend im Gnadestäffele in Neckarsulm. Nach dem Besuch bei „Donnerstags in die City“ wollen viele noch nicht nach Hause. Im Gnadestäffele geht die Party munter weiter. Das war auch der Plan von Pächter **Karl Traub**: „Ich wollte den Besuchern eine Möglichkeit bieten, gerade Donnerstags noch ein bisschen weiter zu feiern. Außerdem können sie bei mir draußen sitzen und bekommen noch etwas zu essen.“

STIMMUNG. Zu diesem Anlass sorgt DJ Paolo (**Paolo Magrinho**) mit seinem 60.000 Songs starken Sortiment jeden Donnerstag für lockere

Stimmung. Musikwünsche erfüllt er gerne. Das gefällt den Gästen. „Wir haben hier endlich einen DJ gefunden, der unsere Wünsche erhört und auch spielt“, sagt **Cornelia Giehl** aus Neckarsulm. Von Rock der 80er bis zu **Bruno Mars** ist alles dabei.

GEMÜTLICH. Das Ambiente im und am Gnadestäffele kommt gut an. **Alex Bogen** und **Ertan Kozan** aus Neckarsulm wollten bei schönem Wetter noch an der frischen Luft sitzen. „Auf der Schiff-Terrasse hier draußen ist es einfach genial“, sagt auch **Conny Rockstuhl** aus Bad Rappenau. Und **Dieter Farga** aus Erlenbach bringt es auf den Punkt: „Hier kann man den Abend ganz gemütlich ausklingen lassen.“



Cornelia Giehl (von links) und Jacueline Gemski aus Neckarsulm sowie Stella Teichmann und Karl-Heinz Mahr aus Heilbronn loben den DJ im Neckarsulmer Gnadestäffele.

Überdachungen
... wir verwirklichen Wohnträume

SCHÜCO

Beratung, Aufmaß und Montage direkt vom Hersteller!

rath

Metalbau Rath GmbH
74906 Bad Rappenau, Tel. 07264 91700
www.metallbau-rath.de

Wintergärten, Terrassendächer, Vordächer, Balkonverglasungen, Glasschiebewände, Carports



Dieter Farga aus Erlenbach und **Conny Rockstuhl** aus Bad Rappenau. Fotos: Bremer



Von Tobias Wieland

Die „Kabel eins“-Sendung „Mein Lokal, dein Lokal“ spielt in dieser Woche in Heilbronn und Neckarsulm. Wer wird zum besten der teilnehmenden Gastronomen gekürt?

Am Thema Essen kommt man im TV nicht vorbei. Ob Kochshows oder Gastronomie-Tests - viele Sender setzen auf derartige Formate. So auch Kabel eins. Bei "Mein Lokal, dein Lokal" ist die Besonderheit die, dass die Testesser selbst Gastronomen sind. Pro Woche stellen sich fünf Wirte dem Küchen-Konkurrenzkampf: Viermal sind sie bei den Konkurrenten zu Gast, einmal bewirten sie selbst.



Konkurrenzkampf in der Küche und im Lokal.
Fotos: © kabel eins

Ab Montag werden Folgen aus Heilbronn (und Neckarsulm) ausgestrahlt - und diese Lokale sind dabei:

Montag: Clocks, Heilbronn
Dienstag: Andalucia, Heilbronn
Mittwoch: Gnadestäffele, Neckarsulm
Donnerstag: Mythos, Heilbronn
Freitag: Ratskeller, Heilbronn

Interessant ist, dass die teilnehmenden Lokale durchaus unterschiedliche Konzepte aufweisen.

Die Folgen sind bereits abgedreht. Beginn der Sendungen ist jeweils um 17.55 Uhr. Wer von den Wirten zum besten Gastgeber gekürt wird, entscheidet sich am Ende der Woche. Der Sieger erhält eine Trophäe, ein Preisgeld von 3000 Euro und die TV-Präsenz dürfte auch weiteres Interesse in der Bevölkerung wecken.

(www.Stimme.de)



Mein Lokal, Dein Lokal

„Gnadestäffele“, Heilbronn Folge 300

Am dritten Tag entführt uns Karl Traub (52) nach Neckarsulm in sein „Gnadestäffele“ und zeigt uns seine One-Man-Show. Der gelernte Weingärtner hat sich mit dem seit bereits 200 Jahren existierenden Lokal einen Traum erfüllt. Karl kocht, unterhält, singt, spielt Drehorgel und serviert. Das Lokal ist eine Kultkneipe und feste Institution der Stadt. Ob das „Gnadestäffele“ seinem Ruf gerecht wird? (Text: kabel eins)

Deutsche Erstaussstrahlung: Mi 30.09.2015 kabel eins



STÄFFELE-BALLERMANN- SCHLAGER-NACHT

2014/03/11

Lokale Termine Im Gnadestäffele, Pfarrgasse 3, in Neckarsulm gibt es vom 14. bis 16. März, von 12 bis 24 Uhr „nonstop Rostbraten und Currywurst“. Reservierung unter 0176 51310734. Am Freitag startet um 19 Uhr die Stäffele-Ballermann-Schlager-Nacht. (www.Stimme.de)



AUF EIN KÖLSCH ZUM KARL

2014/01/14

Von Stefanie Sapara

Im Heilbronner Land und in Hohenlohe steht schwäbisches Essen hoch im Kurs. In loser Reihenfolge stellt unsere Redaktion deshalb Lokale vor, die ihren Gästen gutbürgerlich-schwäbische Mahlzeiten anbieten, heute das Gnadestäffele in Neckarsulm.

Wer das erste Mal in Karl Traubs Lokal kommt, der staunt nicht schlecht: Klein, verwinkelt, mit dunklen Holzbalken durchzogen, auf den Ablageflächen jede Menge Nippes. Im Radio laufen mal Schlagermusik, mal Partyhits, dann wieder Oldies, an der Decke hängt schon die Faschingsdeko. Als uriges Kultlokal lässt sich die „kleine Kneipe von nebenan“, wie Karl Traub sein Gnadestäffele selbst nennt, ganz sicher bezeichnen. Aus dem Zapfhahn läuft frisches Kölsch, wer möchte, bekommt aber auch Wulle, Löschzwerg, Tannenzäpfle oder eins der vielen anderen Biere serviert, die Karl Traub, vielen auch bekannt als Schlagersänger und Drehorgelspieler, serviert. Der gelernte Winzer – ein echter Allrounder – stemmt das Lokal, das er seit drei Jahren gepachtet hat, alleine: Er schenkt aus, bedient, kocht. „40 bis 50 Personen, das kriege ich hin“, sagt Traub, den alle nur Karl nennen. Wenn doch mal Not am Mann ist, stellt er das Essen auf die Theke, und die Gäste – mal 18, mal 80 Jahre alt – holen es sich selbst ab. Das funktioniert, und genau für diese unkomplizierte Art wird der stets gut gelaunte Wirt auch geschätzt. „Wer einmal hier war, kommt auch wieder“, freut sich der umtriebige Traub. Besonders wichtig ist ihm, ein offenes Ohr für seine Gäste zu haben. „Es geht nicht nur darum, Wirt zu sein. Es geht auch ums Zwischenmenschliche. Viele Leute sind einsam und freuen sich, wenn sie jemanden zum Reden haben.“

Auf seiner Karte stehen neben Wurstsalat und Käsespätzle auch seine Spezialitäten wie Jungbullen-Zwiebelrostbraten mit Besenbrot (13,50 Euro) oder das Bonanza-Hoss-Jungbullensteak „für starke Männer“ mit 500 Gramm (19,90 Euro). Ein Dauerbrenner ist die 180-Gramm-Currywurst für 5,90 Euro. „Die lieben die Gäste.“ Stolz ist Traub auf seine regionalen Produkte, das Fleisch etwa kommt vom Schlachthof Huber in Bretzfeld. Geöffnet ist das Gnadestäffele in der Pfarrgasse 3 in Neckarsulm täglich ab 17 bis 3 Uhr, freitags und samstags bis 5 Uhr.



Ein frisch gezapftes Kölsch ist bei Karl Traub besonders beliebt. Fotos: Sapara
(www.Stimme.de)



von Ulrike Maushake



Marienfigur und was hat es mit dem „Gnadestäffele“ in Neckarsulm auf sich? Es ist eine alte Geschichte, die ins Mittelalter führt, zum Vorgängerhaus mit einer Marienfigur im Erker. Das Haus der Familie Merkle, im Krieg zerstört, wurde wieder aufgebaut und wieder mit einer Marienfigur geschmückt, die dem vermissten Hausherrn den Weg zurück nach Hause weisen möge. Dieser aber starb in Russland. Heute gedeiht im „Gnadestäffele“ - unter Marias Segen - eine wahrhaft schmackhafte Küche. Wer heute das Stäffele erklimmt, erhält die Gnade einer gepflegten und freundlichen Gastronomie.“ (www.Stimme.de)



KOMMENTARE & BEMERKUNGEN



FRÄULEIN S. LEINGARTEN,
BADEN-WÜRTTEMBERG

2017/11/12



Gemütlich, urige Atmosphäre mit gutem deftigem Essen.

Wer Haxen mag, sollte hier den Haxen unbedingt bestellen. Wobei das Steak vom Jungbullen auch ein super Preis-Leistungs-Angebot an Essen ist.
Für den kleinen Hunger gibt's auch sehr leckere Curry-Wurst.

Minuspunkte gibt es bei der etwas zu lauten Schlager Musik und das in Dauerschleife. Angenehmer wäre hier vllt. doch mehr ein Mix aus Rock, Blues und Schlager. So käme jeder der Altersklassen auf seine Kosten.

Der Wirt ist authentisch und menschlich. Zwischendrin unterhält er sich auf einen kurzen Plausch mit den Gästen, was ein gewisses Gespür für seine Gäste aufkommen lässt. Das Feingefühl für seine Gäste sollte man irgendwo auch aufbringen, denn dann kommt man immer wieder gerne...

<https://www.yelp.de/biz/gaststätte-gnadenstäffele-neckarsulm>



FRANK GUTBERLET – FACEBOOK

2018



klasse... beste currywurst... coole onemanshow von karl... sehr zu empfehlen....!!!!



KLAUS SCHÖLL – FACEBOOK

2017



Wir waren heute Abend mit Freunden im Gnadestäffele. Wurden von Karl Traub, wie Freunde begrüßt. Unser Essen (Rostbraten) war exzellent. Es war urgemütlich im Gnadestäffele. Trendige Musik...das Lokal hat gebebt! Wir kommen auf jeden Fall gerne wieder!



FRÄULEIN S. – FACEBOOK

2018



Gemütlich, urige Atmosphäre mit gutem deftigem Essen. Wer Haxen mag, sollte hier den Haxen unbedingt bestellen. Wobei das Steak vom Jungbullen auch ein super Preis-Leistungs-Angebot an Essen ist. Für den kleinen Hunger gibt's auch sehr leckere Curry-Wurst. Minuspunkte gibt es bei der etwas zu lauten Schlager Musik und das in Dauerschleife. Angenehmer wäre hier vllt. doch mehr ein Mix aus Rock, Blues und Schlager. So käme jeder der Altersklassen auf seine Kosten. Der Wirt ist authentisch und menschlich. Zwischendrin unterhält er sich auf einen kurzen Plausch mit den Gästen, was ein gewisses Gespür für seine Gäste aufkommen lässt. Das Feingefühl für seine Gäste sollte man irgendwo auch aufbringen, denn dann kommt man immer wieder gerne....



BERND SCHWARZER – FACEBOOK

2017



Diese Woche das erste Mal da gewesen mit der Familie! Muss Karl und seinem Team ein dickes Kompliment machen selten so einen guten Rostbraten und Wurstsalat gegessen! Macht weiter so!! Komme natürlich bald wieder



BABS BAUMANN – FACEBOOK

2017



Immer ausnahmslos gemütlich, familiär und lecker dort. Fast so gut wie das eigene Sofa zuhause, nur eben mit mehr Leuten drinne 😊



HELGA SCHMITT – FACEBOOK

2017



Unser Karl ist einfach ein Unikat genauso wie seine Kneipe und jeden Abend beim Karl ist einfach ein genialer Abend.....



ROSI MÜLLER- FACEBOOK

2017



Total enttäuschend! Als wir die Folge Mein Lokal dein Lokal gesehen hatten, haben wir uns gestern Abend einen Rostbraten bestellt da dieser so gelobt wurde. Naja, von meinem Rostbraten ging 3/4 wieder zurück da man das Fleisch nicht kauen konnte! Knorbelig und sehnig ohne Ende! War bisher der schlechteste Rostbraten den wir gegessen haben!



ANGELIKARP

2017/04/30



angelikarp

Super Wirt, tolle Stimmung, Spätzle Klasse.



ASIA T. POMMERSFELDEN, BAYERN

2016/09/12



Das Gnadestäffele ist eine echte Kultkneipe. Der Wirt Karl Traub ist super freundlich und bemüht. Der Rostbraten ist super, die Preise sind auch ok. Nur die Schlager, die sehr laut im Lokal laufen, stören etwas. Trotzdem muss man hier mal gewesen sein.



HAGYBAER

2015/06/15



hagybaer

Unfreundliches Personal, Essen war teilweise sehr fettig! Auf Sonderwünsche (Allergiker) wird nur ungern eingegangen!



HORNUNG FRITZ

2014/04/07



hornung.fritz

Super Rostbraten

<https://www.golocal.de/neckarsulm/restaurants-gaststaetten/gnadenstaeffele>



JANINE K.
HAMBURG

2009/12/18



die institution in NSU ist (war?) bekannt für die montags-erdnuss-"schlacht" - erdnüsse en masse, geknackt, gefuttert und ab mit der schale auf den boden der urigen gaststätte. welch ein spaß - zuhause wage ich mich das eher nicht, dann muss ich selbst besen und staubsauger walten lassen :-)

krümel vorsichtig vom tisch kratzen, um im aschenbecher verschwinden, ist/war hier passé.

die dunklen, hölzernen möbel im fachwerklichen gebälk luden zu gemütlichen treffen ein - mit dem ende, die eingangsstufen hinunterzuschweben, -zugleiten, -zuwanken oder -zuhüpfen.

das stäffele war für manche das 2. wohnzimmer :-) immer voll und beliebt.

die musik passte, die stimmung war immer locker, die leute gemütlich und entspannt in bester laune einen feucht-fröhlichen abend verbringen zu wollen.

man(n)/frau hat dort immer wieder bekannte gesichter getroffen.

sogar live-bands zwängten sich in die enge kneipe, so dass man die stufe zu den sitzecken manchmal übersah....oder lag es doch am alkohol?

das stäffele habe ich immer noch in guter erinnerung. passend wird es auf der homepage beschrieben als "ein gemütlicher treff".

<https://www.yelp.de/biz/gaststätte-gnadenstäffele-neckarsulm>



WWW.LORBEER-TIPPS.DE

2009/12/18



Gnadenstäffele - Ganzjahresbesen mit Bier und Wein

Jeden Abend geht im "Gnadenstäffele" die Tür auf, herein strömen die bier- und weindurstigen Neckarsulmer (und andere) und in den Pfannen bruzzeln die "urigsten Roschdbraten der Region" (eigene Aussage) und andere leckere Dinge aus der regionalen und schwäbischen Küche. Den gemütlichen Abend unterstützen dann Weine der Region ebenso wie manches kühle Bier und zwei gute Hände voll leckerer Cocktails für jene, die es gerne etwas mehr "Caipi" hätten.

Was sonst noch alles los ist und woher der Stichpimpoli Bockforcelorum seinen Namen hat, das steht auf der Homepage.

Die Öffnungszeiten und Ruhetage erfragen Sie bitte direkt oder entnehmen Sie der Homepage: [Gnadenstäffele in Neckarsulm](#)

Lorbeer Tipp, Restaurant, Kneipe / Pub / Bistro



**Florian
Hoopmann**

Bewertungen
<http://www.cafes.com.de/neckarsulm>

Urige Kneipe mit "Kneipenessen". Lustiger Wirt.

**Томоки
Сакураи**

Bewertungen
<http://www.cafes.com.de/neckarsulm>

Hier gibts wenigstens noch einen guten Rostbraten, bei dem die Portionsgröße nicht knapp bemessen wurde. Das Ambiente wirkt eher wie eine Bar als ein Restaurant, aber das schadet dem Rostbraten natürlich nicht. Was mich aber geärgert hat, war der Fernsehbericht von Kabel 1, da die "Profiköche" kritisiert haben, dass die Portionen zu groß seien. Allgemein finde ich es eine Frechheit das man in den meisten Lokalen mehr als 15€ für ein Hauptgericht zahlen darf, aber danach immer noch nicht satt ist. Weshalb ich jetzt aber einen Stern abziehe, sind die Spätzle, denn diese sind für mich ziemlich wichtig. Anfangs waren diese ein Fertigprodukt aus dem Kühlregal, mittlerweile macht der Wirt diese aber selbst. Sie sind aber zu matschig, und die Form passt noch nicht ganz, da muss an dem Teig noch gearbeitet werden. Ansonsten kann ich dieses Lokal jedem empfehlen, der sich mit halben Portionen nicht zufriedengibt.

Mario Knappe

Bewertungen
<http://www.cafes.com.de/neckarsulm>

Gemütliche Kneipe mit gutem Essen, Preise für das Essen etwas überzogen.

Udo Meuthen

Bewertungen
<http://www.cafes.com.de/neckarsulm>

Bei Karl Traub ist man bestens aufgehoben. Urige Kneipe mit frisch zubereiteten lokalen Spezialitäten. Wirklich lecker. Ist es voll braucht man ein wenig mehr Geduld aber am Ende erfüllt Karl jeden Wunsch. Super auch die Auswahl an Bier. Hier gibt es sogar Kölsch! Die Weine sind auch sehr gut. Karl ist nebenher auch Weinbauer.