

Menü



EST. 1900
RESTAURANT

AUSZEIT

CLUBHAUS | BAR | EVENTS



restaurant.auszeit.67227@gmail.com

RESTAURANT_AUSZEIT_MOERSCH

Folgt uns auf Instagram



Vorspeise

Tatar vom Argentinischen Weiderind	16,90€
Rote Beete Carpaccio/Schafskäse/Honig/Salat	12,90€
Saumagen Carpaccio/Senf-Vinaigrette/Rucola/Parmesan	12,90€
Büffelmozzarella auf gegrilltem Gemüse	12,90€
Bruschetta alla Auszeit/Kirschtomaten/Knoblauch/Basilikum	7,90€
Antipasto per due (Vorspeiseplatte für 2)	24,90€

Salate der Saison

-Hähnchenbrust/Schafkäse/Champignons	16,90€
-Knoblauchgarnelen/Gemüse	17,90€
-Schafskäse/Peperoni/Oliven/Rote Zwiebeln	14,50€
Balsamico Dressing oder Hausdressing Senf-Honig Dressing	

Hot Bowls

1000 & 1 Nacht Bowl (Vegan) Jasmin Reis, Kichererbsen, Falafel, Datteln, Spinat, Avocado, Hummus, Edamamer, Sesamdressing	21,90€
Teriyaki Salmon Bowl Jasmin Reis, Edamame, Sushi Ingwer, Avocado, Lachsfilet gegrillt, crunchy Glasnudeln, Wasabi Crème, Teriyaki Sauce Mango, frischer Markt Salat	22,90€
Sexy Chicken Bowl mit frisch gegrilltem Hähnchen-Filet, Avocado, knackiger Paprika, sonnengereiften Kirschtomaten, frischem Koriander, Frühlingszwiebeln, Limette, warmen Jasmin Reis, frischem Markt Salat	21,90€
Crunchy Beef Bowl mit gegrilltem Weiderind, Edamame, sonnengereiften Kirschtomaten, fruchtiger Mango, gerösteten Crunchy Onions, Jasmin Reis und frischem Salat	22,90€

Wählt euer Dressing aus Mango-Chili, Honig-Senf und Sesam-Soja.

Pasta

Penne Chorizo /Peperoni/Knoblauch/Pikante Tomatensauce	14,90€
Tagliatelle Gorgonzola/Spinat/Roastbeef-streifen/Sahnesauce	17,90€
Spaghetti Frutti di Mare/Meeresfrüchte/Knoblauch/Kirschtomaten	18,90€
Penne mit Paprikarahmsauce/Grillgemüse/Schafskäse	15,90€
Tagliatelle Garnelen/Hummersauce/Cherry Tomaten	19,90€

**Wir beziehen unser Fleisch von unserer Metzgerei K&K aus Oggersheim
Regionale Produkte.**

Homemade Burger 100 %

Luana's Burger

Saftiges Rindfleisch 200g/Bun/Salat/Tomaten/Essiggurken/Hausgemachte Sauce /Zwiebel/Edamer	16,90€
---	--------

Italien Style

Saftiges Rindfleisch 200g/Bun/Pestomayo/Rucola/getrocknete Tomaten /Parmesan/Rote Zwiebeln	16,90€
---	--------

Extras

+ Doppel saftiges Rindfleisch 200g	5,50€
+ Spiegelei	1,50€
+ Bacon	1,50€
+ Extra Cheddar Käse	1,30€

Alle Burger werden mit French Frites serviert

Unsere Pinsa

Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Oliven Öl & Basilikum	11,00€
(Auch mit veganer Mozzarella erhältlich)	13,00€

Quattro Formaggi

Ricotta Creme, Parmesan, Gorgonzola, Fior di Latte	13,50€
--	--------

Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte Salami, Prosciutto, Champignons, Artischocken	14,50€
---	--------

Serrano

Tomatensauce, Fior di Latte, Serranoschinken, Rucola, Parmesansplitter	16,90€
--	--------

Mozzarella di Bufala

Tomatensauce, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Pesto	15,90€
--	--------

Ortolana

Tomatensauce, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika	13,90€
---	--------

Gusto

Ricotta Creme, Fior di Latte, Blattspinat, Gorgonzola	14,90€
---	--------

Lucifer

Tomatensauce, Fior di Latte, Chorizo, Rote Zwiebeln, Peperoni	15,90€
---	--------

Frutti di Mare

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch	15,90€
--	--------

Siciliana

Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern	13,90€
--	--------

Tonna

Tomatensauce, Thunfisch, Fior di Latte, Knoblauch, Rote Zwiebeln	13,90€
--	--------

Was ist Pinsa? Das fragen sie sich bestimmt jetzt.

Pinsa ist die Urform der Pizza so zumindest wird es im Altem Rom erzählt.

**Pinsa Romana (Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl) Sehr lecker, bekömmlich mit
sehr viel Liebe zum Detail zubereitet.**

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Hauptgänge

Kalbsröllchen gefüllt Serrano/Manchego/Kräuter Risotto	24,90€
Pfälzer Rumpsteak 250g/Jus/Bratkartoffeln/Schmorzwiebeln	27,90€
Pfälzer Saumagen Weinkraut/Bratkartoffeln/Schmorzwiebeln	13,90€
Sesam Hähnchen/Asia Gemüse/Mango Sauce/Jasminreis	19,90€
Klassisches Wienerschnitzel/Kalb/Kartoffelsalat/Preiselbeeren	25,90€
Auszeitpfännchen/Käsespätzle/Schweinesteak/Rumpsteak/Hähnchenbrust	26,90€
Gebratenes Doradenfilet/Limonenrisotto/Hummersauce	22,90€
Pangasiusfilet paniert/Remouladen-Sauce/Hausgemachter Kartoffelsalat	16,90€
Oma's Rinderbraten/Rotkraut/Knödel	19,90€

Schnitzelkarte 16,90€

Vom Schwein/Pommes Frites

Cognac-Rahmsauce

Pfälzer (geschmorte Zwiebeln)

Für den kleinen Hunger

Strammer Max/Käse/Schinken/Spiegelei/Gewürzgurke	12,90€
Gebackener Schafskäse/Peperoni/Oliven/Zwiebeln/Tomaten/Knoblauch	12,90€

Kinder Menüs*

Spaghetti mit Tomatensauce	10,90€
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	10,90€
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10,90€

*zu allen Kindergerichten servieren wir eine kleine Apfelschorle oder Apfelsaft und als Nachtisch eine Kugel Vanilleeis

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Dessert

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern 7,90€
dazu Vanilleeis und frische Früchte

Nutella Pinsa /Apfel/Nüsse/Nutella/Walnusseis 13,90€

Kaffee Spezialitäten

Espresso 2,10€

Doppelter Espresso 3,40€

Espresso Macchiato 2,90€

Doppelter Espresso Macchiato 3,80€

Café Crème 3,50€

Milchkaffee 4,60€

Cappuccino 3,70€

Cappuccino mit Sahne 4,20€

Latte Macchiato 4,50€

Flavoured Latte Macchiato 4,90€

Wahlweise mit Vanille, Haselnuss.

Baileys Latte 5,20€

Heiße Milch mit Honig 3,90€

Heiße Zitrone 3,90€

Heiße Schokolade 4,40€

Heiße Schokolade mit Sahne 4,80€

**unsere Kaffeebohnen beziehen wir von CHICCO D'ORO aus Italien

Tee

BIO Pfefferminzblätter Tee 3,90€

BIO Kamillenblüten Tee 3,90€

BIO Earl Grey Tee 3,90€

BIO Japan Sencha Tee 3,90€

Seelenbaumler Tee (Kräutertee mit Lemon) 3,90€

**unseren Tee aus ganzen Blüten beziehen wir von Floragold im biologischen Pyramidenbeutel

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Stilles und Spriziges

	0,25l	0,75l
Odenwaldquelle Gourmet Classic	3,10€	5,50€
Odenwaldquelle Gourmet Naturell	3,10€	5,50€
	0,2l	0,4l
Cola	3,60€	4,60€
Fanta	3,60€	4,60€
Zitronenlimonade	3,60€	4,60€
Mezzo	3,60€	4,60€
Cola Zero	3,60€	4,60€
		0,33l
Redbull		5,50€
		0,2fl
Schweppes Bitter Lemon		3,30€
Ginger Ale		3,30€
Gingerbeer		3,30€
Tonic		3,30€

Flavour Water

	0,4l
Peaches	4,50€
Mango	4,50€
Himbeere	4,50€
Lemon	4,50€
Passion Fruit	4,50€

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Ebbes vum Saft

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,90€	5,20€
Apfelsaft	3,90€	4,90€
Bananennektar	3,90€	5,20€
Traubensaft	3,90€	5,20€
Maracujanektar	3,90€	5,20€
Johannisbeernektar	3,90€	5,20€
Johannisbeersaftschorle	3,90€	4,50€
Naturtrübe Apfelsaftschorle	3,90€	4,50€
Grapefruitsaftschorle	3,90€	4,50€
Orangensaftschorle	3,90€	4,80€
Traubensaftschorle	3,90€	4,80€
Maracujasaftschorle	3,90€	4,80€

Beer

	0,3l	0,4l	0,5l
Radler	3,80€		4,70€
Pils	3,80€	4,40€	4,70€
Hefe	3,80€		4,70€
Bananeweizen			4,90€
Stein Pils oder Hefe 1L			9,40€
	0,33fl		0,5fl
Alkoholfrei Pils	3,40€		
Alkoholfrei Hefe			4,50€
Kristall Weizen			4,40€
Dunkel Weizen			4,40€
Eichbaum Helles			4,70€

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Aperitifs

Aperol Spritz	7,50€
Lillet Wildberry	7,50€
Limoncello Spritz	7,50€
Hugo	7,50€
Campari Spritz	7,50€
Campari Orange	7,50€

Schorle vom Pfälzer

	0,25l	0,5l
Pfälzer Weinschorle Riesling	3,50€	4,50€
Portugieser weißherbst Schorle	3,50€	4,50€
Rotweinschorle	3,50€	4,60€
Persching Schorle	3,50€	5,50€
Schorle mit anderen Weinen	3,50€	5,90€

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Weingut Langwalter

Weisenheim am Sand

	0,1l	0,25l	0,75l
Sauvignon Blanc trocken		6,90€	20,90€
Grauburgunder trocken	5,00€		
Blanc de noir trocken	6,50€		18,50€
Schlango's Secco	4,10€		18,90€

Weingut Metzger

Dirmstein

	0,25l	0,75l
Riesling trocken	4,20€	
Riesling halbtrocken	4,20€	
Pinot Grigio trocken	4,50€	13,90€
Portugieser Weißherbst trocken	4,20€	

Rotweine

	0,25l	0,75l
Montepulciano trocken	4,90€	14,90€
Merlot trocken	4,30€	13,90€

Weingut Metzger

Dirmstein

	0,25l	0,75l
Dornfelder trocken	4,20€	13,90€
Saint Laurent feinherb	4,20€	13,90€

Longdrinks

Moscow Mule	8,50€
Gin Mule	8,50€
Vodka Redbull	8,50€
Jacky Cola	8,50€
Havanna Cola	8,50€
Havanna Especial	9,50€
Vodka Lemon	8,50€
Asbach Cola	8,50€
Gin Tonic	8,50€

Shots

	0,2cl
Apple Sour	2,50€
Blackcurrant	2,50€
Sierra Tequila Silver	3,00€
Sierra Tequila Reposado	3,00€
Ramazzotti	3,50€
Obstwasser	3,50€
Williams Birne	3,50€
Baileys	4,00€
Baileys Pina Colada	4,50€
Jägermeister	3,00€

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal.

Nr. Kennzeichnung auf der Speisekarte

Beispiele für Lebensmittel

- | | |
|---|---|
| 1) mit Konservierungsstoff | Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde) |
| 2) mit Farbstoff | Limonaden, Liköre, Mayonnaise |
| 3) mit Antioxidationsmittel | Würzmittel, Fleischerzeugnisse |
| 4) mit Süßungsmittel Saccharin | Süßstofftabletten für Kaffee / Tee |
| 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | Süßstofftabletten für Kaffee / Tee |
| 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalanin | Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen |
| 7) mit Süßungsmittel Acesulfam | Zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, „Light“-Sorten von Limonaden |
| 8) mit Phosphat | Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola |
| 9) geschwefelt | Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips |
| 10) chininhaltig | Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water |
| 11) koffeinhaltig | Cola, Energy Drinks |
| 12) mit Geschmacksverstärker | Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips („Knabberartikel“) |
| 13) geschwärzt | Schwarze Oliven |
| 14) gewachst | Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen |
| 15) gentechnisch verändert | Diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiskolben, Lectin aus Sojabohne |