



## Vorspeisen

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Tagessuppe mit Einlage</b>  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Zwiebelsuppe französische Art</b>   | <b>5,90 €</b> |
| <b>Frische Champignons paniert<br/>mit Remouladen-Sauce und Weißbrot</b>                   | <b>7,90 €</b> |
| <b>Gegrillter Schafskäse nach Art des Hauses<br/>und Weißbrot</b>                          | <b>9,00 €</b> |
| <b>Gegrillte Peperoni<br/>mit frischem Knoblauchöl und Weißbrot</b>                        | <b>7,50 €</b> |
| <b>Gegrillte Peperoni mit geriebenem Schafskäse,<br/>frischem Knoblauchöl und Weißbrot</b> | <b>8,50 €</b> |

## Deftige Brotzeiten

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pfälzer Wurstsalat mit Bauernbrot</b>                                     | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Pfälzer Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln</b>              | <b>10,90 €</b> |
| <b>Straßburger Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln</b>          | <b>11,90 €</b> |
| <b>Lachsbrot – reichlich mit Ei und Zwiebeln garniert</b>                    | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Käsebrot – garniert mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln</b>                  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Strammer Max – mit Käse, Schinken, Spiegelei<br/>und Gewürzgurke</b>      | <b>9,90 €</b>  |
| <b>Eingelegter Weinkäse mit Tomaten, Zwiebeln,<br/>Butter und Bauernbrot</b> | <b>5,90 €</b>  |
| <b>Brot mit gekochtem Schinken<br/>garniert mit Gewürzgurken u. Tomaten</b>  | <b>8,50 €</b>  |



## Vom Schwein

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites – und Salate vom Buffet</b>   | <b>13,90 €</b> |
| <b>Jägerschnitzel (natur) mit frischen Champignons,<br/>Pommes frites – und Salate vom Buffet</b>                      | <b>16,90 €</b> |
| <b>Schnitzel (natur) nach Art des Hauses<br/>mit Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>                            | <b>16,90 €</b> |
| <b>Schweinesteak vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln oder<br/>Kräuterbutter, Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b> | <b>15,90 €</b> |
| <b>Medaillons von der Schweinelende mit frischen Champignons<br/>und Crème fraîche, Rösti – und Salate vom Buffet</b>  | <b>17,90 €</b> |
| <b>Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße,<br/>Rösti – und Salate vom Buffet</b>                         | <b>17,90 €</b> |
| <b>Cordon bleu mit Rösti – und Salate vom Buffet</b>   | <b>18,90 €</b> |
| <b>Pfälzer Hacksteak mit gedünsteten Balsamico Zwiebeln,<br/>Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>                | <b>15,90 €</b> |

## Vom Rind

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g)<br/>mit gedünsteten Zwiebeln<br/>oder Kräuterbutter<br/>oder frischem Knoblauch<br/>Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b> | <b>23,50 €</b> |
| <b>Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g)<br/>mit Pfeffersauce,<br/>Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>   | <b>24,50 €</b> |
| <b>Ochzenspieß vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g)<br/>mit Kräuterbutter,<br/>Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>  | <b>23,50 €</b> |
| <b>Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Steinpilzen in<br/>Rahmsauce, Teigwaren – und Salate vom Buffet</b>  | <b>19,90 €</b> |



## Vom Grill

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Hackfleischröllchen im Speckmantel mit Gemüsereis<br/>und Salate vom Buffet</b>    | <b>12,90 €</b> |
| <b>Spieß von Schweinefleisch (ca. 250 g) mit Gemüsereis<br/>und Salate vom Buffet</b> | <b>14,90 €</b> |
| <b>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Gemüsereis<br/>und Salate vom Buffet</b>         | <b>16,90 €</b> |
| <b>Mix-Teller mit Gemüsereis – und Salate vom Buffet</b>                              | <b>18,90 €</b> |

## Fischgerichte

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pangasius-Filet paniert, Remouladen-Sauce<br/>und hausgemachter Kartoffelsalat</b>                                      | <b>10,90 €</b> |
| <b>Gebratene Forelle im Ganzen mit Butterkartoffeln<br/>und Salate vom Buffet</b>  | <b>17,90 €</b> |
| <b>Zanderfilet (natur) mit Lauch, Tomaten und Paprikasauce,<br/>Butterkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>               | <b>17,90 €</b> |
| <b>Riesengarnelen vom Grill in einer Vinaigrette<br/>von Olivenöl, Knoblauch, Kräutern &amp; Weißwein<br/>mit Weißbrot</b> | <b>17,90 €</b> |

## Salat – Variationen

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Salate vom Buffet (kleiner Teller)</b>           | <b>4,90 €</b>  |
| <b>Großer bunt gemischter Salatteller</b>           |                |
| - mit gebratener Hähnchenbrust                      | <b>11,90 €</b> |
| - mit Schafskäse (vegetarisch)                      | <b>11,90 €</b> |
| - mit Hackfleischröllchen im Speckmantel            | <b>11,90 €</b> |
| - mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebeln          | <b>10,90 €</b> |
| - mit gekochtem Schinken und Käsestreifen           | <b>10,90 €</b> |
| - mit geräuchertem Lachs, gekochtem Ei und Zwiebeln | <b>12,90 €</b> |



ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Senioren & Junioren

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup o. Mayonnaise</b>          | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Grillsteak mit Kräuterbutter und Rösti</b>                                | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Jägerschnitzel (natur) mit frischen Champignons<br/>und Pommes frites</b> | <b>9,90 €</b>  |
| <b>Schnitzel (natur) nach Art des Hauses mit Pommes frites</b>               | <b>10,90 €</b> |
| <b>Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b>                     | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Spätzle mit hausgemachter Bratensauce</b>                                 | <b>4,90 €</b>  |
| <b>Portion Pommes frites mit Jägersauce oder Rahmsauce</b>                   | <b>4,90 €</b>  |

## Nudelgerichte

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln<br/>und Salate vom Buffet</b>   | <b>11,90 €</b> |
| <b>Schinkennudeln (mit gekochtem Schinken und Rührei)<br/>und Salate vom Buffet</b>  | <b>11,90 €</b> |
| <b>Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“ (pikant)</b>  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>Spaghetti „Frutti di Mare“ (mit verschiedenen<br/>Meeresfrüchten) nach Art des Hauses</b>   | <b>17,90 €</b> |
| <b>Riesengarnelen vom Grill in einer Vinaigrette<br/>von Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Weißwein<br/>mit Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“ (pikant)</b> | <b>18,90 €</b> |

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



## Spirituosen

|                                |        |               |
|--------------------------------|--------|---------------|
| <b>Obstwasser</b>              | 0,2 cl | <b>2,00 €</b> |
| <b>Birne - Williams Christ</b> | 0,2 cl | <b>2,50 €</b> |
| <b>Himbeergeist</b>            | 0,2 cl | <b>2,50 €</b> |
| <b>Malteser</b>                | 0,2 cl | <b>2,50 €</b> |
| <b>Ouzo</b>                    | 0,2 cl | <b>2,20 €</b> |
| <b>Fernet Branca</b>           | 0,2 cl | <b>2,50 €</b> |
| <b>Remy Martin</b>             | 0,2 cl | <b>4,00 €</b> |
| <b>Johnny Walker</b>           | 0,2 cl | <b>3,50 €</b> |
| <b>Jack Daniel's</b>           | 0,2 cl | <b>3,50 €</b> |
| <b>Jacky Cola</b>              | 0,4 cl | <b>4,00 €</b> |
| <b>Wodka - Lemon</b>           | 0,4 cl | <b>4,00 €</b> |
| <b>Baileys</b>                 | 0,4 cl | <b>3,50 €</b> |
| <b>Eierlikör</b>               | 0,4 cl | <b>3,00 €</b> |
| <b>Ramazzotti</b>              | 0,4 cl | <b>3,50 €</b> |

## Warme Getränke

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Tasse Kaffee</b>         | <b>2,50 €</b> |
| <b>Espresso</b>             | <b>2,00 €</b> |
| <b>Cappuccino</b>           | <b>3,50 €</b> |
| <b>Heiße Schokolade</b>     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>      | <b>3,50 €</b> |
| <b>Milch-Kaffee</b>         | <b>3,50 €</b> |
| <b>Glas Tee</b>             | <b>2,50 €</b> |
| <b>Eis-Kaffee mit Sahne</b> | <b>3,50 €</b> |



ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Apéritifs

*Zur Appetitanregung und Einstimmung auf bevorstehende Speisen,  
um kleine Wartezeiten bis zum Servieren der Gerichte zu verkürzen,  
und vielleicht bis alle Freunde und Bekannte eingetroffen sind.*

|                         |      |               |
|-------------------------|------|---------------|
| <b>Sherry medium</b>    | 4 cl | <b>2,90 €</b> |
| <b>Sherry dry</b>       | 4 cl | <b>2,90 €</b> |
| <b>Martini dry</b>      | 4 cl | <b>2,90 €</b> |
| <b>Campari - Orange</b> | 4 cl | <b>3,90 €</b> |
| <b>Campari - Soda</b>   | 4 cl | <b>3,50 €</b> |



## Allergene - Legende



- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



## Zusatzstoffe Speisen

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Chilisuppe</b>          | <b>Geschmacksverstärker Glutamat</b>   |
| <b>Peperoni</b>            | <b>Süßstoff Saccharin<br/>Farbstoff Riboflavin</b>   |
| <b>Gekochter Schinken</b>  | <b>Stabilisator Natriumcitrate<br/>Antioxidationsmittel Ascorbinsäure<br/>Konservierungsstoff Natriumnitrit</b>  |
| <b>Bratwurst</b>           | <b>Stabilisator E 300, E 325<br/>Geschmacksverstärker E 621</b>  |
| <b>Fleischkäse</b>         | <b>Konservierungsstoff E 250<br/>Dextrose, Stabilisator E 331<br/>Emulgator E 471<br/>Geschmacksverstärker E 621<br/>Antioxidationsmittel E 301</b>                |
| <b>Leberknödel</b>         | <b>Geschmacksverstärker E 621<br/>Stabilisator E 450 a</b>   |
| <b>Dörrfleisch</b>         | <b>Konservierungsstoff E 250 J<br/>Geschmacksverstärker E 621<br/>Antioxidationsmittel E 301</b>   |
| <b>Sülze</b>               | <b>Nitritpökelsalz, Zuckerstoff<br/>Konservierungsstoff E 250<br/>Geschmacksverstärker Natriumglutamat<br/>Antioxidationsmittel E 300<br/>Säureregulator E 330</b> |
| <b>Sprühschlagsahne</b>    | <b>Treibgase Distickstoffmonoxid, Stickstoff<br/>Emulgator E 471<br/>Stabilisator E 339, Karrageen</b>   |
| <b>Schlagsahne</b>         | <b>Stabilisator, Karrageen</b>   |
| <b>Sc. Hollandaise</b>     | <b>Säuerungsmittel Milchsäure<br/>Verdickungsmittel Xanthan</b>  |
| <b>Mayonnaise</b>          | <b>Farbstoff Beta-Carotin</b>  |
| <b>Schokoladensauce</b>    | <b>Dextrose<br/>Verdickungsmittel Karrageen<br/>Guarkernmehl</b>   |
| <b>Tomatenketchup</b>      | <b>Zitronensäure<br/>Farbstoff Beta-Carotin</b>  |
| <b>Kräuterbutter</b>       | <b>Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl</b>  |
| <b>Knoblauchbutter</b>     | <b>Zitronensäure<br/>Farbstoff Beta-Carotin</b>  |
| <b>Geriebener Parmesan</b> | <b>Konservierungsstoff E 105<br/>Stabilisator Johannisbrotkernmehl<br/>Farbstoff Carotin</b>   |



ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Zusatzstoffe Getränke

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Sprite</b>          | <b>Säuerungsmittel Zitronensäure</b>            |
| <b>Bitter Lemon</b>    | <b>Säuerungsmittel Zitronensäure<br/>Chinin</b> |
| <b>Maracuja-Nektar</b> | <b>Stabilisator Pektin</b>                      |
| <b>Bananen-Nektar</b>  | <b>Säuerungsmittel Zitronensäure</b>            |
| <b>Campari</b>         | <b>mit Farbstoff</b>                            |
| <b>Bailey's</b>        | <b>Farbstoff Zuckercouleur</b>                  |
| <b>Malzbier</b>        | <b>Glukosesirup<br/>Farbstoff E 150 c</b>       |