



Gaststätte ASV Mörsch 1900/19 e.V.

Herzlich willkommen!

*Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag:	17.00 - 23.00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag:	11.00 - 23.00 Uhr
Montag:	Ruhetag (nicht an Feiertagen)
Warme Küche:	von 12.00 bzw. 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Gaststätte:	ASV Mörsch e.V., Petersauer Weg 3, 67227 Frankenthal
Telefon:	06233 61465 oder 0175 2082464
Mail:	info@asv-moersch.de
Homepage:	www.asv-moersch.de





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.*

Sherry medium	4 cl	2,90 €
Sherry dry	4 cl	2,90 €
Martini dry	4 cl	2,90 €
Campari - Orange	4 cl	3,90 €
Campari - Soda	4 cl	3,50 €

**Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.**



Alkoholfreie Getränke



Petersthaler Mineralquellen

Mineralwasser – Gourmet Classic	0,25 Fl	2,30 €	0,75 Fl	3,60 €
Mineralwasser – Naturell Black Forest			0,75 Fl	3,60 €
Mineralwasser			0,40 l	2,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola-Light	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €
Fanta, Spezi, Zitronenlimonade	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €
Schweppes - Bitter Lemon	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,50 €
Bitter Lemonschorle	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €
Braumeister Limonade (Holunder, Orange, Zitrone, Grapefruit)			0,50 Fl	3,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,50 €
Orangensaftschorle	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €
Kirschsaft	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,50 €
Kirschsaftschorle	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,00 €

Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Biere – Privatbrauerei Eichbaum

Biere vom Fass

Export	0,30 l	2,80 €	0,50 l	3,50 €
Pils			0,30 l	2,80 €
Hefeweizen - hell			0,50 l	3,50 €
Hefeweizen – dunkel			0,50 l	3,50 €
Cola-Bier			0,50 l	3,50 €
Radler			0,50 l	3,50 €
Stein Bier (Pils, Weizen, Cola-Bier, Radler)			1,00 l	7,00 €

Flaschenbiere

Ureich Pils	0,33 Fl	2,70 €
Kurpfälzer Naturradler	0,33 Fl	2,70 €
Kristallweizen	0,50 Fl	3,20 €
Weizenbier - alkoholfrei	0,50 Fl	3,20 €
Ureich - alkoholfrei	0,33 Fl	2,70 €



EICHBAUM

**Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.**



Weine & Secco bianco vom Weingut Eugen Metzger & Sohn, Dirmstein

Weißweine (Dirmsteiner Mandelpfad, Deutscher Qualitätswein)

Riesling – halbtrocken	0,25 l	3,30 €	1,00 Fl	10,50 €
Riesling – trocken	0,25 l	3,30 €	1,00 Fl	10,60 €
Chardonnay – feinherb	0,25 l	3,50 €	0,75 Fl	9,60 €
Grauburgunder – trocken	0,25 l	3,50 €	0,75 Fl	9,60 €

Roséwein (Dirmsteiner Hergottsacker, Deutscher Qualitätswein)

Portugieser Rosé	0,25 l	3,30 €	1,00 Fl	10,50 €
------------------	--------	--------	---------	---------

Rotweine (Dirmsteiner Mandelpfad, Deutscher Qualitätswein)

Dornfelder - trocken	0,25 l	3,20 €	0,75 Fl	9,30 €
Saint Laurent - feinherb	0,25 l	3,50 €	0,75 Fl	9,70 €
Portugieser Rotwein – trocken	0,25 l	3,30 €	1,00 Fl	9,90 €

Weinschorle - süß, sauer, mit Cola oder Fanta

Weinschorle - Riesling oder Rosé	0,25 l	2,10 €	0,50 l	3,80 €
Grauburgunderschorle	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,10 €

Secco bianco

Winzer Secco – weiß	0,75 Fl	14,00 €
Secco auf Eis	0,20 l	3,70 €
Secco-Aperol	0,20 l	4,10 €
Hugo (Secco mit Holundersirup)	0,20 l	4,10 €



Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Vorspeisen

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

Deftige Brotzeiten

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

Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Vom Schwein

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

Vom Rind

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

Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Vom Grill

Hackfleischröllchen im Speckmantel mit Gemüserieis und Salate vom Buffet	12,90 €
Spieß von Schweinefleisch (ca. 250 g) mit Gemüserieis und Salate vom Buffet	14,90 €
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Gemüserieis und Salate vom Buffet	16,90 €
Mix-Teller mit Gemüserieis – und Salate vom Buffet	18,90 €

Fischgerichte

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

Salat – Variationen

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

Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Senioren & Junioren

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

Nudelgerichte

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Spirituosen

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

Warme Getränke

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

Haupt-Allergene sind dokumentiert. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Zusatzstoffe der Produkte entnehmen Sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.