

# 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	10,90€
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, von allem ebbes)	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	21,90€
Sexy Chicken Bowl mit frisch gegrilltem Hähnchen-Filet, Avocado, knackiger Paprika, sonnengereiften Kirschtomaten, frischem Koriander, Frühlingszwiebeln, Limette, warmen Jasmin Reis, frischem Markt Salat	20,90€
Crunchy Beef Bowl mit gegrilltem Weiderind, Edamame, sonnengereiften Kirschtomaten, fruchtiger Mango, gerösteten Crunchy Onions, Jasmin Reis und frischem Salat	19,90€

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

## Pasta

Penne Chorizo /Peperoni/Knoblauch/Pikante Tomatensauce	13,90€
Tagliatelle Gorgonzola/Spinat/Roastbeef-streifen/Sahnesauce	15,90€
Spaghetti Frutti di Mare/Meeresfrüchte/Knoblauch/Kirschtomaten	18,90€
Penne mit Paprikarahmsauce/Grillgemüse/Schafskäse	14,90€
Tagliatelle Garnelen/Hummersauce/Cherry Tomaten	17,90€

**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 10,90€

### **Quattro Formaggi**

Ricotta Creme, Parmesan, Gorgonzola, Fior di Latte 12,90€

### **Capricciosa**

Tomatensauce, Fior di Latte Salami, Prosciutto, Champignons, Artischocken 13,90€

### **Serrano**

Tomatensauce, Fior di Latte, Serranoschinken, Rucola, Parmesansplitter 15,90€

### **Mozzarella di Bufala**

Tomatensauce, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Pesto 14,90€

### **Ortolana**

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

### **Gusto**

Ricotta Creme, Fior di Latte, Blattspinat, Gorgonzola 13,90€

### **Lucifer**

Tomatensauce, Fior di Latte, Chorizo, Rote Zwiebeln, Peperoni 14,90€

### **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 12,90€

**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	22,90€
Pfälzer Rumpsteak 250g/Jus/Bratkartoffeln/Schmorzwiebeln	24,90€
Pfälzer Saumagen Weinkraut/Bratkartoffeln/Schmorzwiebeln	13,90€
Sesam Hähnchen/Asia Gemüse/Mango Sauce/Jasminreis	19,90€
Klassisches Wienerschnitzel/Kalb/Kartoffelsalat/Preiselbeeren	24,90€
Tomahawk vom Schwein dry age/Ratatouille/Rosmarin Kartoffeln	24,90€
Gebratenes Doradenfilet/Limonenrisotto/Hummersauce	22,90€
Pangasiusfilet paniert/Remouladen-Sauce/Hausgemachter Kartoffelsalat	16,90€

## **Schnitzelkarte 15,90€**

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 6,90€  
dazu Vanilleeis und frische Früchte

Käsevariation 13,90€

Genießen Sie unsere Eisbecher aus der Vitrine

## 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
Peterstaler Gourmet Classic	3,10€	5,50€
Black Forest still	3,10€	5,50€
	0,2l	0,4l
Cola	3,50€	4,50€
Fanta	3,50€	4,50€
Zitronenlimonade	3,50€	4,50€
Mezzo	3,50€	4,50€
Cola Zero	3,50€	4,50€
		0,33l
Redbull		4,50€
		0,2fl
Schweppes Bitter Lemon		3,30€
Ginger Ale		3,30€
Gingerbeer		3,30€
Tonic		3,30€

## Flavour Water

		0,4l
Peaches		5,50€
Mango		5,50€
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€	4,90€
Apfelsaft	3,90€	4,90€
Bananensaft	3,90€	4,90€
Rhabarbersaft	4,20€	4,90€
Maracujasaft	4,10€	4,90€
Johannisbeersaft	3,90€	4,90€
Johannisbeersaftschorle	3,50€	4,50€
Naturtrübe Apfelsaftschorle	3,50€	4,50€
Grapefruitsaftschorle	3,50€	4,50€
Orangensaftschorle	3,50€	4,50€
Rhabarbersaftschorle	3,90€	4,80€
Maracujasaftschorle	3,90€	4,80€

## Beer

	0,3l	0,5l
Radler	3,60€	4,50€
Pils	3,60€	4,50€
Hefe	3,60€	4,50€
Bananeweizen		4,90€
	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€

	0,2l	0,4l
Johannisbeersaftschorle	3,50€	4,50€
Naturtrübe Apfelsaftschorle	3,50€	4,50€
Grapefruitsaftschorle	3,50€	4,50€
Orangensaftschorle	3,50€	4,50€
Rhabarbersaftschorle	3,90€	4,80€
Maracujasaftschorle	3,90€	4,80€

## Schorle vom Pfälzer

	0,25l	0,5l
Pfälzer Weinschorle Riesling	3,00€	4,50€
Portugieser weißherbst Schorle	3,00€	4,50€
Rotweinschorle	3,20€	4,60€
Persching Schorle	3,20€	5,50€
Schorle mit anderen Weinen	3,20€	5,50€

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		5,90€	16,50€
Grauburgunder   trocken	5,00€		
Blanc de noir   trocken	6,50€		18,50€
Schlango's Secco	4,10€		15,90€

## Weingut Metzger

### Dirmstein

		0,25l	0,75l
Riesling   trocken		4,10€	
Riesling   halbtrocken		4,10€	
Pinot Grigo   trocken		4,30€	13,90€
Portugieser Weißherbst   trocken		4,10€	

## Weingut Langwalter

### Weisenheim am Sand

		0,25l	0,75l
Cuvée Rot   trocken		0,25l	0,75l
Merlot   trocken		4,30€	13,90€

## Weingut Metzger

### Dirmstein

		0,25l	0,75l
Dornfelder   trocken		4,10€	13,90€
Saint Laurent   feinherb		4,20€	13,90€

## Longdrinks

Moscow Mule	7,50€
Gin Mule	7,50€
Vodka Redbull	8,50€
Jacky Cola	7,50€
Havanna Cola	8,50€
Havanna Especial	9,00€
Vodka Lemon	7,50€
Asbach Cola	6,50€
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.

<u>Nr. Kennzeichnung auf der Speisekarte</u>	<u>Beispiele für Lebensmittel</u>
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