

# AUSZEIT



## DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen bei uns in der Auszeit!

Mit unseren leckeren und regionalen Produkten möchten wir Sie im Herzen von Loffenau verwöhnen.

Für uns steht die hohe Qualität der verwendeten Lebensmittel, sowie deren frische und schonende Zubereitung im Vordergrund. Aus diesem Grund legen wir beim Einkauf unserer Produkte besonderen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen auch Ihre privaten Geburtstags-, Tauf-, oder Betriebsfeiern. Bei uns werden Ihre individuellen Veranstaltungen zu einem ganz besonderen Erlebnis. Bei Interesse stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und entspannte, gemütliche Stunden in unserem Haus.

Ihre Familie Winkel

Sollten Sie unter Lebensmittelallergien leiden, können wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker-Karte nähere Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten geben.

## Suppen & Vorspeisen

### Hausgemachte Tomatensuppe

mit Sahnehaube

€ 5,30

### Rinderbrühe

mit Markklößchen

€ 5,30

### Beilagen Salat

Blattsalat mit Möhren, Gurken, Tomaten  
und Paprika garniert

€ 5,30

## Salat

### Großer gemischter Salat

verschiedene Blattsalate, bunt garniert  
mit Möhren, Gurke, Tomate und Paprika

€ 11.90

mit gebratenen Putenstreifen

+ € 4.50

mit zwei Gemüseaultaschen

+ € 4.50

mit sechs Black Tiger Garnelen

+ € 6.50

## Außer Haus

**Eine kleine Auszeit kann sich auch in den eigenen vier Wänden  
genommen werden. Zu jeder guten Auszeit gehört auch gutes  
Essen, weshalb wir unsere Gerichte auch zur Abholung anbieten!**

Karten zum Mitnehmen finden Sie bei uns im Restaurant.



# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Kleine Gerichte

### Hausgemachter Wurstsalat

dazu rote Zwiebeln und Brot  
mit Pommes

€ 13.90

€ 11.90

### Straßburger Wurstsalat

mit Goudakäse, roten Zwiebeln und Brot  
mit Pommes

€ 14.90

€ 12.90

### Currywurst an Hausgemachter Currysauce

mit Pommes Frites

€ 11.90

### High Protein Kartoffeln

mit zarten Putenstreifen,  
buntem Salat und würzigem Kräuterquark

€ 13.90

### Pellkartoffeln

dazu Kräuterquark und eine bunte Salatbeilage

€ 10.90

## Fisch

### Matjes Hausfrauen Art

mit Zwiebeln, Essiggurken und Apfelsauerrahmsauce  
dazu Bratkartoffeln

€ 13.50

### Gebratenes Rotbarschfilet in knusper Panade

an Kartoffelsalat

€ 16.90

## Freitag's Angebot

### Frische Forellen aus dem Eyachtal

gebraten oder gekocht dazu Salzkartoffeln

€ 20,90

## Vegetarisch / Leicht

### **Überbackene Spinat-Maultaschenstreifen**

in Champignonsahnesauce, gratiniert mit Goudakäse € 13.90

### **Gebratene Spinat-Maultaschen Schwäbisch**

an Kartoffelsalat mit glacierten Zwiebeln € 13.50

### **Spaghetti-Pesto**

mit Pinienkernen € 13.90  
in Basilikum-Pesto und frisch geriebenem Parmesan

### **Spaghetti-Bacon**

mit Erbsen und gebratenen Bacon € 13.90  
in Kräutersauce und frisch geriebenem Parmesan

### **Spaghetti mit Black Tiger Garnelen**

in Tomatensauce mit Knoblauch € 16.90

### **Rigatoni-Arrabiata**

Rigatoni mit Tomatensauce - Knoblauch, Chilli, dazu Parmesan € 12.90

### **Rigatoni Brokkoli**

Rigatoni in Champignonsauce mit Brokkoli, € 13,90  
überbacken mit Gouda Käse

### **Tagliatelle Filet**

Tagliatelle mit Schweinefiletmedaillons, Cocktailtomaten, € 18,90  
Tomatensauce

### **Tagliatelle Vegetarisch**

Tagliatelle mit gebratener Zucchini, Cocktailtomaten, € 13,90  
in Tomatensauce, frisch geriebenem Parmesan

### **Tagliatelle Putenstreifen**

Tagliatelle mit gebratenen Putenstreifen, Zucchini, € 15,90  
Cocktailtomaten, in Tomatensauce, frisch geriebenem Parmesan

### **Schwäbische Lasagne**

Maultaschen mit Fleischfüllung, Tomatensauce, € 14.90  
mit Gouda-Käse überbacken

# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Schlemmen & Genießen

### Putensteak natur gebraten

an Champignonsahnesauce  
kleine Portion € 14.50 € 17.90

### Putengeschnetzeltes

an leichter Pfeffersauce  
kleine Portion € 13.90 € 16.90

### Schweinefiletmedaillons

an grüner Pfeffersauce  
kleine Portion € 15.90 € 19.90

### zartes Schweinefiletgeschnetzeltes

in Champignonsahnesauce  
kleine Portion € 13.90 € 16.90

### Loffenauer Pfännle

Schweinefilet & Putensteak an Bratkartoffeln  
geschwenkten Zwiebeln & Champignons € 21.90

### Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce € 26.90

### Zwiebelrostbraten

mit Schmelzzwiebeln € 26.90

Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Spätzle

#### Extra Sauce

Braune Sauce	€ 2.00
Champignonsauce	€ 2.80
Pfeffersauce	€ 2.50

#### Extra Portionen

Pommes Frites	€ 3.50
Bratkartoffeln	€ 3.50
Spätzle	€ 3.50
Mix Gemüse	€ 3.50

## Schnitzel

### Schweineschnitzel

nach Wiener Art  
kleine Portion

€ 14.90

€ 16.90

### Schweineschnitzel

mit frischen Champignons in Rahm  
kleine Portion

€ 15.90

€ 17.90

### Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Kochschinken und Goudakäse

€ 18.90

### Französisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bacon und Brikäse

€ 19.50

### Italienisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Seranoschinken und Mozzarella

€ 19.90

### Mediterranes Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Tomatenscheiben, Mozzarella Käse & Pesto

€ 19.90

Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Spätzle

#### Extra Sauce

Braune Sauce	€ 2.00
Champignonsauce	€ 2.80
Pfeffersauce	€ 2.50

#### Extra Portionen

Pommes Frites	€ 3.50
Bratkartoffeln	€ 3.50
Spätzle	€ 3.50
Mix Gemüse	€ 3.50

## Dessert

### **Kleine Sünde**

1 Espresso mit einer kleinen süßen Versuchung

€ 5.50

### **Lauwarmes Schokotörtchen**

Schokotörtchen mit flüssiger Schokofüllung  
an Fruchtsauce mit Bourbon-Vanilleeis

€ 7.90

### **Fragen Sie nach unserem Wochen Dessert**

€ 6.90

## Unsere Aktionen

**Donnerstag** gibt es zusätzlich zu unseren normalen Schnitzelvariationen  
unsere Schnitzelkarte mit einer noch größeren Auswahl.

**Freitags** bieten wir Ihnen frische Forellen aus dem Eyachtal an.

Wir bitten um Tischreservierung.



# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>(1,4,7)</sup>	0,3l	€ 3.30
Cola zero <sup>(1,4,7,10)</sup>	0,5l	€ 4.50
Orange <sup>(1,3,4)</sup>		
Zitronen Limonade <sup>(1,2)</sup>		
Paulaner Spezi <sup>(1,4,6,7)</sup>	0,33l	€ 3.30
Schwarzwald Sprudel classic Mineralwasser	0,25l 0,75l	€ 2,60 € 4,70
Badener Land Mineralwasser Medium	0,5l	€ 4.30
Badener Land Mineralwasser Still	0,5l	€ 4.30
Schweppes Bitter Lemon <sup>(8)</sup> , Wild Berry	0,3l	€ 3,60

## Saftschorlen

Granini Maracuja Schorle	0,33l	€ 3,70
Granini Apfel Schorle	0,33l	€ 3,70
Granini Rhabarber Schorle	0,33l	€ 3,70
Granini Kirsch Schorle	0,33l	€ 3,70
Granini Limette-Zitrone	0,33l	€ 3,70
Granini Pink-Grapefruite-Cranbeery	0,33l	€ 3,70
Teinacher Johannesbeer-Holunder Schorle	0,33l	€ 3,70
Teinacher Iso Sport Grapefruit-Zitrone	0,5l	€ 3,70

# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Hoepfner vom Fass

Hoepfner Pils <sup>(11)</sup>	0,3l	€ 3.40
Himmlisch herber Hochgenuss!	0,5l	€ 4.80
Hoepfner Helles <sup>(11)</sup>	0,3l	€ 3.40
Das ehrlich Helle aus der Burg	0,5l	€ 4.80
Hoepfner Weizen <sup>(11)</sup>	0,3l	€ 3.40
Sommerlust für Ihren Gaumen	0,5l	€ 4.80

## Hoepfner aus der Flasche

Hoepfner Keller Weizen <sup>(11)</sup>	0,5l	€ 4.80
Kräftig, dunkel, hefetrüb: die Weißbier-Spezialität		
Hoepfner Edel Weizen <sup>(11)</sup>	0,5l	€ 4.80
Weizenbier - Kristallklar!		
Hoepfner Hefe Weizen Alkoholfrei <sup>(11)</sup>	0,5l	€ 4.80
Jedem sein Hoepfner.		
Hoepfner Alkoholfrei <sup>(11)</sup>	0,33l	€ 3.40
Alkoholfreies Bier - aber voll im Geschmack!		

# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee <sup>(7)</sup>	€ 2,70
Cappuccino <sup>(7,12)</sup>	€ 3,60
Milchkaffee <sup>(7)</sup>	€ 3,60
Latte Macchiato <sup>(7,12)</sup>	€ 3,60
Espresso <sup>(7)</sup>	€ 2,70
Doppelter Espresso <sup>(7)</sup>	€ 3,60
Espresso Macchiato <sup>(7,12)</sup>	€ 2,90
Espresso <sup>(7,12)</sup> mit Vanille Eis <sup>(12)</sup>	€ 4,60
Tasse Schokolade <sup>(12)</sup>	€ 3,70
Glas Tee verschiedene Sorten - Fragen Sie uns	€ 3,50

## Weine

### Weinschorle

Weiß- Grauburgunder oder Riesling	0,25l	€ 3.50
Rosé	0,5l	€ 6,50
Rot		

### Weißwein offen

<b>Oberkircher Winzer eG</b>	0,25l	€ 5.50
------------------------------	-------	--------

#### Collection Oberkirch

#### Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

ein eleganter Wein, trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl und einem kraftvoll mineralischen Auftritt.

<b>Oberkircher Winzer eG</b>	0,25l	€ 5.50
------------------------------	-------	--------

#### Collection Oberkirch

#### Riesling Qualitätswein trocken

Ein frischer und saftiger Riesling mit einer cremig dichten und glasklaren Struktur und in der Säure abgepuffert mild.

## Weine

**Roséwein offen** 0,25l € 5.50

**Oberkircher Winzer eG**

**Collection Oberkirch**

**Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken**

Feine Aromen, die an Erdbeeren und rote Stachelbeeren erinnern.

Frisch, fruchtig, leicht

**Rotwein offen**

**Oberkircher Winzer eG**

0,25l € 5.50

**Collection Oberkirch**

**Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken**

Feinfruchtige Beerenaromatik mit angenehmer Restsüße

**Oberkircher Winzer eG**

0,25l € 5.50

**Collection Oberkirch**

**Spätburgunder Rotwein Qualitätswein halbtrocken**

Feinfruchtige Beerenaromatik mit angenehmer Restsüße

**VentiterreLe / Italien**

0,25l € 5.50

Merlot trocken

Feinfruchtige Weichheit, Aromatisch

## Schnäpse

### Etwas Besonderes aus der scriptor-Brennerei in Bulach

<b>Birne fassgelagert</b> 40%vol. Birnenbrand aus zehn verschiedenen Birnensorten; gereift im kleinen Eichenfass aus französischer Limousineiche. Fruchtaromen verbinden sich mit der Eichenwürze des Fasses;	2 cl	€ 4,90
<b>Alte Haselnuss</b> 40%vol. Süffig-süße Spirituose mit einem Haselnussaroma, das mehr als überzeugt. Gereift im Fass;	2 cl	€ 4,90
<b>Gold-Birnle</b> 40%vol. Birnenbrand aus zehn verschiedenen Birnensorten; nachgereift auf frischen Birnenschnitzen. Dezente Süße durch das Einlegen frischer Birnenschnitten; die goldene Farbe kommt von der Birnenschale;	2 cl	€ 4,90
<b>Vogelbeerengeist</b> 43%vol. Beerig-fruchtiges Edeldestillat aus den Beeren der Eberesche mit einem Geschmack nach Nüssen und Marzipan;	2 cl	€ 4,90
<b>Mirabellenwasser</b> 40%vol. Vollreife Mirabellen heimischer Streuobstwiesen bringen Aroma und Geschmack des beliebten Edeldestillates	2 cl	€ 4,90
<b>Champagnerbratbirne fassgelagert – Vintage 2019</b> 42%vol. Die alte Birnensorte „Champagnerbratbirne“ wurde sortenrein abdestilliert und mehrere Jahre im Eichenholzfass gereift. Fruchtige Birnennoten mit verbinden sich mit der Eichenwürze französischer Limousineichenfässer. Ein Genuss für Liebhaber fassgereifter Edeldestillate;	2 cl	€ 4,90

# AUSZEIT

DEUTSCHE / REGIONALE KÜCHE

## Aperitif

Martini bianco	14,4%	5cl	€ 3.10
Ramazzotti	30%	2cl	€ 3.20
Wodka	40%	2cl	€ 3.20
Schierker Feuerstein	35%	2cl	€ 3.20
Jägermeister	35%	2cl	€ 3.20
Ouzo	35%	2cl	€ 3.20
Badener Land Obstler	38%	2cl	€ 3.10
Badener Land Williams	40%	2cl	€ 3.10
Badener Land Kirsch	40%	2cl	€ 3.10
Badener Land Zwetschke	40%	2cl	€ 3.10
Badener Land Himbeere	40%	2cl	€ 3.10
Tullamore	40%	4cl	€ 5.30
Jack Daniels	40%	4cl	€ 5.30

## Sekt & Longdrinks

Badener Land Sekt	0,10l	€ 4,50
Badener Land Sekt	0,75l	€ 27,90
Hugo		€ 6,50
Aperol Spritz (4,8)		€ 6,50
Campari-O(4)		€ 6,50
Prosecco-Crodino(4,8)		€ 6,50
Lillet Wild Berry (3,4)		€ 6,50
Moloko Granberry - Wahlweise mit oder ohne Alkohol		€ 6,50
Moloko Holunder-Ingwer - Wahlweise mit oder ohne Alkohol		€ 6,50