

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 einem kleinen Schweineschnitzel

+ € 5.50

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.



11 Freunde

Überbackene Spinat-Maultaschenstreifen 	€ 13.90
in Champignonsahnesauce, gratiniert mit Gouda Käse	
Gebratene Spinat-Maultaschen Schwäbisch 	€ 13.50
an Kartoffelsalat mit glacierten Zwiebeln	
Currywurst an Hausgemachter Currysauce	€ 11.90
mit Pommes Frites	
High Protein Kartoffeln 	€ 13.90
mit zarten Putenstreifen, buntem Salat und würzigem Kräuterquark	
Pellkartoffeln 	€ 10.90
dazu Kräuterquark und eine bunte Salatbeilage	
Spaghetti-Vegetarisch 	€ 13,90
Spaghetti mit gebratener Zucchini, Cocktailtomaten, in Tomatensauce, frisch geriebenem Parmesan	
Spaghetti-Pesto 	€ 13.90
mit Pinienkernen in Basilikum-Pesto und frisch geriebenem Parmesan	
Rigatoni Putenbruststreifen	€ 15,90
Rigatoni mit gebratener Putenbruststreifen, Zucchini, Cocktailtomaten, in Tomatensauce, frisch geriebenem Parmesan	
Rigatoni-Arrabiata 	€ 12.90
Rigatoni mit Tomatensauce - Knoblauch, Chilli, dazu Parmesan	
Rigatoni Brokkoli 	€ 13,90
Rigatoni in Champignonsauce mit Brokkoli, überbacken mit Gouda Käse	
Zwiebelrostbraten	€ 22.90
mit Schmelzzwiebeln	

Schnitzel

Unsere Schnitzel können Sie auch gern mit Putenfleisch +3,50€ zubereitet bekommen.

Für den kleinen Hunger berechnen wir Ihnen -2,00€

Schnitzel Wiener Art	€ 12,50
Schnitzel mit Champignonsauce	€ 13,50
Schnitzel mit Pfeffersauce	€ 13,50
Schnitzel Hawaii mit Ananas und Gouda überbacken	€ 13,50
Zwiebel Schnitzel, mit gebratenen Zwiebeln	€ 13,50
Schnitzel " Auszeit " mit Bacon, Zwiebeln, Kräuterbutter	€ 13,50
Schnitzel Pfälzer Art mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Apfelspalten	€ 13,50
Franzosenschnitzel mit Camembert überbacken	€ 13,50
Zuchinischnitzel,  Zuchinistreifen paniert und gebacken	€ 8,50

Sauce & Dips

Braten Sauce	€ 2.00
Champignonsauce	€ 2.80
Pfeffersauce	€ 2.50
Ketchup	€ 1.00
Majonaise	€ 1,00
SouCreme	€ 1,00
BBQ-Sauce	€ 1,00
Preiselbeeren	€ 1,00

Beilagen

Kartoffelsalat	€ 3.50
Pommes Frites	€ 3.50
Süßkartoffel-Pommes	€ 4.50
Bratkartoffeln	€ 4.50
Spätzle	€ 4.00
Kleiner gemischter Salat	€ 4.00
Mix Gemüse	€ 4.50

Am Donnerstag ist Schnitzeltag
Alle Schnitzel für 10,50€ / Pute +3,50€

Schnitzel

Unsere Schnitzel können Sie auch gern mit Putenfleisch +3,50€ zubereitet bekommen.

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Kochschinken und Gouda

€ 14.50

Französisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bacon und Brie-Käse

€ 15.50

Italienisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Serano Schinken und Mozzarella

€ 15.90

Mediterranes Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Tomatenscheiben, Mozzarella Käse und Pesto

€ 15.90

Bayrisch Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Kochschinken und Obaza

€ 15.90

Sauce & Dips

Braten Sauce	€ 2.00
Champignonsauce	€ 2.80
Pfeffersauce	€ 2.50
Ketchup	€ 1.00
Majonaise	€ 1,00
SouCreme	€ 1,00
BBQ-Sauce	€ 1,00
Preiselbeeren	€ 1,00

Beilagen

Kartoffelsalat	€ 3.50
Pommes Frites	€ 3.50
Süßkartoffel-Pommes	€ 4.50
Bratkartoffeln	€ 4.50
Spätzle	€ 4.00
Kleiner gemischter Salat	€ 4.00
Mix Gemüse	€ 4.50

Am Donnerstag ist Schnitzeltag
Alle Cordon Bleu für 12,50€ / Pute +3,50€

Alkoholfreie Getränke

Cola ^(1,4,7)	0,3l	€ 3.30
Cola zero ^(1,4,7,10)	0,5l	€ 4.50
Orange ^(1,3,4)		
Zitronen Limonade ^(1,2)		
Paulaner Spezi ^(1,4,6,7)	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 ⁽⁸⁾ , 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 ⁽¹¹⁾	0,3l	€ 3.40
Himmlisch herber Hochgenuss!	0,5l	€ 4.80
Hoepfner Helles ⁽¹¹⁾	0,3l	€ 3.40
Das ehrlich Helle aus der Burg	0,5l	€ 4.80
Hoepfner Weizen ⁽¹¹⁾	0,3l	€ 3.40
Sommerlust für Ihren Gaumen	0,5l	€ 4.80

Hoepfner aus der Flasche

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

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee ⁽⁷⁾	€ 2,70
Cappuccino ^(7,12)	€ 3,60
Milchkaffee ⁽⁷⁾	€ 3,60
Latte Macchiato ^(7,12)	€ 3,60
Espresso ⁽⁷⁾	€ 2,70
Doppelter Espresso ⁽⁷⁾	€ 3,60
Espresso Macchiato ^(7,12)	€ 2,90
Espresso ^(7,12) mit Vanille Eis ⁽¹²⁾	€ 4,60
Tasse Schokolade ⁽¹²⁾	€ 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

Oberkircher Winzer eG	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.

Oberkircher Winzer eG	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

Birne fassgelagert 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
Alte Haselnuss 40%vol. Süffig-süße Spirituose mit einem Haselnussaroma, das mehr als überzeugt. Gereift im Fass;	2 cl	€ 4,90
Gold-Birnle 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
Vogelbeerengeist 43%vol. Beerig-fruchtiges Edeldestillat aus den Beeren der Eberesche mit einem Geschmack nach Nüssen und Marzipan;	2 cl	€ 4,90
Mirabellenwasser 40%vol. Vollreife Mirabellen heimischer Streuobstwiesen bringen Aroma und Geschmack des beliebten Edeldestillates	2 cl	€ 4,90
Champagnerbratbirne fassgelagert – Vintage 2019 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
Ramazotti	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