

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 Hähnchenbruststreifen

+ € 4.50

mit zwei Gemüseaultaschen

+ € 4.50

mit einem kleinen Schweineschnitzel

+ € 5.50

Save the day

25.01.26

Neujahrsbuffet - wir bitten um Reservierung

06.02.26

Spiele Abend ab 18.00 Uhr

Feiern Sie dort, wo es am schönsten ist - bei uns oder bei Ihnen zu Hause
ob Geburtstag, Familienfeiern oder Firmenfest -
wir bieten den passenden Rahmen, köstliches Essen und herzlichen Service.

Individuelle Menüs, persönliche Beratung und zuverlässiger Service.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

11 Freunde

Hausgemachter Wurstsalat (April-September)

dazu rote Zwiebeln und Brot
mit Pommes € 13.90 € 11.90

Straßburger Wurstsalat (April-September)

mit Goudakäse, roten Zwiebeln und Brot
mit Pommes € 14.90 € 12.90

Überbackene Spinat-Maultaschenstreifen

in Champignonsahnesauce, gratiniert mit Gouda Käse € 13.90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

auf Champignonsauce & buntes Gemüse € 14.90

Zuchinischnitzel,

Zuchinistreifen paniert und gebacken € 8,50

Spaghetti-Vegetarisch

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

Spaghetti-Pesto

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

Rigatoni Hähnchenbruststreifen

Rigatoni mit gebratener Hähnchenbrust, Zucchini,
Cocktailtomaten, in Tomatensauce, frisch geriebenem Parmesan € 15,90

Rigatoni-Arrabiata

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

Rigatoni Brokkoli

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

Zwiebelrostbraten

mit Schmelzzwiebeln zzgl. Beilage siehe nächste Seite € 22.90

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 & Samstag gibt es zusätzlich zu unseren normalen Schnitzelvariationen unsere Schnitzelkarte mit einer noch größeren Auswahl.

Wir bitten um Tischreservierung.

Pizza Freitag



Folgen Sie uns bei Social Media

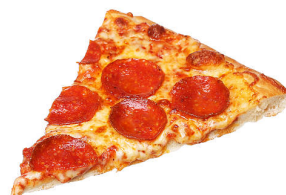


Pizza

Gemischter Salat Nizza	€ 13,90
versch. Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten Thunfisch und roten Zwiebeln mit Joghurtdressing	
Pizza Margherita	€ 8,50
Tomatensoße, Mozzarella	
Pizza Salami	€ 9,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami,	
Pizza Salami Funghi	€ 10,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons	
Pizza Prosciutto Funghi	€ 10,90
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Pizza Tonno	€ 12,00
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Pizza Quattro	€ 11,90
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, pikante Salami, Champignons,	
Pizza Speciale	€ 11,50
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons	
Pizza Hawai	€ 11,50
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas	

Pizza Ecken an Spieltagen

Pizza Margharitta	€ 3,00
Tomatensoße, Mozzarella	
Pizza Salami	€ 3,50
Tomatensoße, Mozzarella, Salami,	



nur to go

Schnitzel

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Kochschinken und Gouda

€ 14.50

Französisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bacon und Brie-Käse

€ 15.50

Schnitzel Wiener Art

€ 12,50

Schnitzel mit Champignonsauce

€ 13,50

Schnitzel " Auszeit "

mit Bacon, Zwiebeln, Kräuterbutter

€ 13,50

Schnitzel mit Pfeffersauce

€ 13,50

Franzosenschnitzel mit Camembert überbacken

€ 13,50

Schnitzel Hawaii mit Ananas und Gouda überbacken

€ 13,50

Zwiebel Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln

€ 13,50

Sauce & Dips

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

Beilagen

Bratkartoffeln	€ 4,50
Pommes Frites	€ 3.50
Spätzle	€ 4.00
Kleiner gemischter Salat	€ 4.00
Mix Gemüse	€ 4.50

Am Donnerstag & Samstag ist Schnitzeltag
Alle Schnitzel 10,50€ / Cordon Bleu für 12,50€

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
Paulaner Orange (1,4,6,7)	0,33l	€ 3.30
Paulaner Zitrone (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
Teinacher Johannesbeer-Holunder Schorle	0,33l	€ 3,70
Teinacher Iso Sport Grapefruit-Zitrone	0,5l	€ 3,70

Hoepfner vom Fass

Hoepfner Pils ⁽¹¹⁾	0,3l	€ 3.40
Himmlich 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 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
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
Aperol Spritz (4,8)		€ 6,50

Beachten Sie bitte unsere Cocktaillkarte