

*Lieber Gast,  
willkommen im Restaurant Auszeit*

*Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

***Nicht verpassen !!!!***

*Am 16.06.2013 präsentiert Opera al Gusto  
„Mein lieber Schwan“  
Ein Ohren und Gaumenschmaus in 4 Akten und mit 4 Gängen*

*Highlights von Wagner, Strauß und Verdi*

*Preis pro Person € 49,00*

*Beginn 18.30 Uhr*

*Nur mit Reservierung*

*08841/488790*

*Wir freuen uns auf Ihr Kommen!*

*Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und angenehmen Aufenthalt!!*

## Vorwort

Sehr verehrter Gast;  
es kann sein, dass Sie auf Ihr Essen ein bisschen warten müssen, denn wir bereiten alles ganz frisch und individuell zu. Dabei bevorzugen wir Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Landbau, bzw. artgerechter Tierhaltung.

### Unser Menüangebot:

Sie können sich von unserer Speisekarte selbst ein Drei-Gang-Menü zusammenstellen. Pro Menü berechnen wir € 28,50. Die Portionsgrößen passen wir Ihrem Wunschmenü an. Bei manchen Hauptgängen, zum Beispiel bei Portionsfischen, ist dies nicht möglich. In diesem Falle werden wir einen kleinen Aufpreis berechnen. Aufpreise sind aber in der Karte ausgewiesen oder werden Ihnen selbstverständlich von unserem Servicepersonal mitgeteilt.

Haben Sie eine Feier, Veranstaltung oder Tagung zu organisieren?

Wir sind Ihr richtiger Partner. Ob Zuhause oder in einem unserer Nebenräume, wir beraten Sie gerne und bieten Ihnen den Rundumservice.



Auch wir sind ein Mitglied der neuen Wirtegemeinschaft!!  
Unter dem Gütesiegel „Gesund genießen im Blauen Land“ haben wir unsere Speisekarte auf eine Vielfalt anfrischen und möglichst regionalen Produkten ausgerichtet.



WellVital – wir sind dabei

Das Gütesiegel „WellVital in Bayern“ sorgt für Orientierung auf dem Wellness-Markt. Strenge Qualitätskriterien geben den Gästen Sicherheit, reizvolle Angebotsgruppen bieten Wellness und Ernährung nach Maß mit bayerischer Note. Die „WellVitalküche“ garantiert frische Zubereitung, ausgewählte Produkte und eine fachkundige und schonende Verarbeitung der Lebensmittel.

### Unsere Aperitifempfehlung:

**Portwein Tawny, trocken**  
*ein wunderbarer harmonischer Porto mit allerfeinsten Aromen und vollreifen Tanninen.*  
4 cl € 4,50

**Rossini –**  
*fein abgeschmecktes Pfirsich- und Erdbeermark mit Prosecco aufgegossen*  
€ 4,50

**Aperitif „Hugo“**  
*Fruchtig, frischer hausgemachter Hollerblütensirup mit einem Spritzer Mineralwasser, Limette und Minze, Eis und Prosecco aufgegossen*  
€ 5,00

**Aperitif „Prosecco Spritz“**  
*Aperol, Zitrone und Orange mit Eis und Prosecco aufgegossen mit etwas Mineralwasser*  
€ 5,00

### Diesen Flaschenwein haben wir für Sie geöffnet:

**Sauvignon Blanc, trocken**                      **Glas 0,1l € 3,80**  
*Weingut Flörsheimer Hof, Rheinhessen*  
*Von einem der besten Jungwinzern - Thomas Christmann*  
*Pikante Johannis- und Stachelbeeraromen, etwas Holunderblüte,*  
*unnachahmlicher Mineralton mit sehr guter Säurestruktur*  
*Ein ausgezeichneter Begleiter zum Spargel, Stubenküken oder Fisch- Garnelenspieß*

**Rosato Sicilia, Vino del Casale IGT**                      **Glas 0,1l € 3,20**  
**Rebsorte Nero d´avola angegoren für diesen Rosato / gekühlt serviert**  
*Ein leuchtendes Rubinrot zeichnet diesen Nero d`Avola Sicilia aus, er duftet intensiv und persönlich nach Brombeeren mit einem vollen und harmonischen, lang anhaltenden Geschmack.*

**Oltrepo Pavese Barbera DOP**                      **Glas 0,1l € 2,80**  
*Aus dem Westen der Lombardei kommt dieser geschmeidig, aromatische Wein. Mit 12,5 % Alkohol ist er kein Schwergewicht. Duft nach Himbeere und Kirsche leicht bitter im Abgang..*

### Als schöner Abschluss

**Vignae Grappa Barrique – Riserva 2cl € 5,80**  
*Seit 1870 destilliert die Familie Bertagnolli in Trentino Grappa in außergewöhnlicher Qualität. Dieser Grappa wird aus Sangiovese und Nebiolotrester gewonnen und 18 Monate im Barrique gelagert. Intensiver Duft, anklänge von karamellisierten Früchten, Gewürzen, warm und lang anhaltend am Gaumen. 40% Alkohol*

# Öfter mal was Neues!!



*Orangen- Olivenölkaltschale in der Ochsentomate serviert mit Vollkornchips*  
€ 5,50

*Burrata (Mozzarella mit buttrigem Kern) auf Feigen- Balsamicosalat*  
€ 9,80

*Carpaccio a la genovese vom Kalb mit Pecorino und Basilikumpesto*  
€ 9,80

*Mini- Räucherlachsburger mit Tandoori- Sauerrahmcreme*  
€ 10,80



*Gebratene Schupfnudeln mit Würfeln vom Lachsfilet und Rucola*  
€ 10,80

*Kalbsbäckchen mit Niedergarmethode in Olivenöl geschmort auf Zuckererbsenschoten und  
Birnenpalten, dazu ein Penneauflauf*  
€ 14,80

*Rehrücken im Brennesselmantel mit Topinamburpüree und Kartoffelkrapfen*  
€ 21,50

*Gefüllte Calamarituben auf Spaghetti Nero*  
€ 13,80

*Seeteufelmedaillons in Holunderblütenbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Kirschwasser*  
€ 18,80



*Crepes mit Zitronencremefüllung auf Erdbeer- Minzesalat*  
€ 5,80

*Tonkabohnen- Sauerkirchpannacotta*  
€ 5,80

**Unser Menüangebot:**

*Wählen Sie aus unserer Speisekarte Ihr Wunschmenü. Bitte sagen Sie bei der Bestellung, dass Sie die Gerichte als Menü genießen möchten und wir passen dann die Portionen an.  
Preis pro Menü € 28,50.*

# Unsere Klassiker

## Vorspeisen

*Kleiner gemischter Beilagensalat mit Balsamicomarinade*  
€ 4,50

*Bunte Blattsalate mit gebackenen vegetarischen Frühlingsrollen und asiatischem Dip*  
€ 8,80

*Großer bunter Blattsalat mit Parmesanspänen, Buttercroutons,  
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*  
€ 8,80

*Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust an Blattsalaten*  
€ 9,80

*Gebratene Riesengarnelen (Seawaterqualität) und Krebsfleisch in Kräuterbutter auf Salaten  
der Saison*  
€ 11,80

*Rindercarpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan*  
klein € 7,80 / groß € 11,50

*Vitello tonnato –  
dünne Scheiben geschmortes Kalbfleisch an einer feinen Thunfisch-Olivenölcreme mit Kapern*  
€ 10,80

*Fruchtige Tomatensuppe mit Mascarpone und Basilikum*  
€ 5,20

## Kindergerichte

*Nudeln mit einer fruchtigen Tomatensoße*  
€ 3,80

*Kleines gebratenes Rahmschnitzel mit Nudeln*  
€ 5,80

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites*  
€ 6,50

## Nudelgerichte

*Crepes mit mediterranem Gemüse und Schafskäse gefüllt auf  
Tomatensoße mit Parmesan überbacken*  
€ 9,80

*Gnocchi „Auszeit“ – in Parmesan- Bratensoße mit Parmaschinken und Rucola*  
€ 9,80

*Tagliatelle „Presidente“ – gebratene Scheiben vom Rinderfilet in einer pikanten Pfeffersoße mit  
Paprikawürfeln, Lauchzwiebeln und Parmesan auf Bandnudeln*  
€ 10,50

## Fleischgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat*  
€ 11,80

*Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Brokkoli und Tagliatelle*  
€ 11,80

*Mariniertes Chilihähnchenbrustfilet auf asiatischem Gemüsebett mit Basmatireis  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*  
€ 13,80

*Flugentenbrustfilet rosa gebraten auf Portwein-Balsamico-Zwiebeln mit Brokkoliröschen und  
Rösti*  
€ 15,80

*Rinderfiletsteak 200g Rohgewicht (Spitzenqualität aus der Region) in einer Pfefferkruste  
gebraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*  
€ 21,80 (Menüaufpreis € 2,50)

## Fischgerichte

*Zanderfilet an Sardellen-Kapernbutter, mit Rosmarinkartoffeln  
und kleinem Salat*  
€ 15,80

*Gebratene Scampi in Cognacrahm mit Gemüsereis*  
€ 17,50

## Nachspeisen

*Geeister Cappuccino mit Schokoladensahne*  
€ 4,80

*Crème Brûlée*  
€ 5,20

*Zartherbes Mousse au chocolat*  
€ 5,50

*Dessertvariation „Auszeit“*  
€ 6,80