

*Genießen Sie
aus unserer*

SPEISE

Karte



Liebe Gäste und Tennis-Freunde,
wir begrüßen Sie recht herzlich in der AusZeit.

Bei einem guten Getränk und liebevoll frisch zubereiteten Speisen
gelingt es Ihnen sicherlich, Ihren Tag gemütlich in unserem
Restaurant ausklingen zu lassen.

Wir wünschen einen guten Appetit und einen angenehmen
Aufenthalt!

Ihr AusZeit-Team



Verbinden Sie sich mit uns auf Ihren Social Media Kanälen, um auf dem
neuesten Stand zu bleiben.



Besuchen Sie uns auch gerne auf unserer Website:
www.auszeit-kelsterbach.de

STARTERS

Feinkost

Vorspeisen

Tagessuppe	4.50
Tzatziki mit Fladenbrot	3.90
Gebackener Schafskäse <i>mit Joghurt-Dill-Dip</i>	6.90
Gegrillte Champignons <i>mit Tzatziki, Joghurt-Dill-Dip und Käse überbacken</i>	6.90
Blätterteigröllchen <i>gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki</i>	6.90
Handkäs' mit Musik (2 Stück)	5.90
Rindercarpaccio <i>auf Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico-Dressing</i>	9.90
Vorspeisenteller <i>mit Auberginen, panierten Champignons, Paprika, Tzatziki, gebackenem Schafskäse, Blätterteigröllchen und Joghurt-Dip, serviert mit Fladenbrot</i>	6.90 für 2 P. 12.00
Meze für 2 Personen <i>kalter Vorspeisenteller mit Bohnen, Weinblättern, Tzatziki, Schafskäse, Tomaten-Gewürzpaste, Tomaten, Gurken, Oliven, serviert mit Fladenbrot</i>	12.00
Frankfurter Grüne Soße <i>mit vier halben Eiern und Kartoffeln</i>	7.90

Salate

Knackige bunte Salatteller mit knusprigem Fladenbrot

Salatteller mit gegrillten Baby-Calamari	10.50
Fitness-Salat mit Hähnchenbruststreifen	9.50
Italienischer Salat mit Thunfisch	8.50
Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse	8.50
Veggie-Salat mit herzhaftem Halloumi-Käse	9.50
Kleiner Beilagensalat	3.50

GERICHTE

Gourmet

Fisch vom Grill

Baby-Calamari <i>mit knackigem Salat und Fladenbrot serviert</i>	13.90
Doradenfilet <i>mit Reis und Gemüse</i>	13.90
Garnelenspieße <i>gegrillt, mit Reis und Aioli-Soße</i>	17.90
Überbackene Garnelen <i>mit Gemüse und Fladenbrot</i>	13.90

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ <i>paniert und knusprig gebacken, mit Pommes und Beilagensalat</i>	10.50
Jägerschnitzel <i>mit Waldpilzen in Rotweinsauce, mit Pommes und Beilagensalat</i>	11.50
Paprikaschnitzel <i>mit pikanter Soße, Pommes und Beilagensalat</i>	11.50
Rahmschnitzel <i>mit Champignons-Sahnesauce, Pommes und Beilagensalat</i>	11.50
Frankfurter Schnitzel <i>mit hausgemachter Grüner Soße und Kartoffeln</i>	11.50
Schweinemedallions <i>mit Champignons-Sahnesauce und Pommes</i>	13.50

Hähnchen

Hähnchenfleischspieß <i>gegrillt, neben Salat und Bratkartoffelchips</i>	11.50
Panierte Hähnchenfiletstücke <i>neben Salat, Pommes und süßem Chilli-Dip</i>	10.50
Gegrillte Hähnchenschenkel <i>ohne Knochen, neben Salat und Pommes</i>	9.00
Panierte Hähnchenschnitzel <i>mit Pommes und Beilagensalat</i>	10.50

Für unsere kleinen Gäste

Chicken-Nuggets oder Schnitzel, mit Pommes und Salat 6.90

GERICHTE

Gourmet

Hausgemachte Burger

Hamburger	mit Pommes / mit Süßkartoffel-Pommes	8.50 / 10.00
Cheeseburger	mit Pommes / mit Süßkartoffel-Pommes	9.00 / 10.50
Falafel-Burger	mit Pommes / mit Süßkartoffel-Pommes	9.00 / 10.50
Veggie-Burger <i>würziger Gemüseburger</i>	mit Pommes / mit Süßkartoffel-Pommes	9.00 / 10.50
Süßkartoffel-Pommes		3.90

Spezialitäten

Argentinisches Rumpsteak, 250 g <i>mit Kräuterbutter und Pommes</i>	17.50
<i>mit Zwiebeln und Pommes</i>	18.50
Lammkoteletts <i>mit Gemüse, Tzatziki und Bratkartoffelchips</i>	16.50
Bifteki <i>Hackfleischscheibe, gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki und Reis</i>	12.50
Souvlaki-Spieß <i>mit Tzatziki und Pommes</i>	9.50
Gegrillte Köfte-Hackfleischscheiben <i>auf Pitabrot, mit Joghurt-Dill-Dip und Tomatensoße</i>	12.00
Hackbällchen <i>mit pikanter Tomatensoße und Käse überbacken</i>	12.00
Club-Toast <i>mit Schweinemedallions, Champignons, Soße Bernaise und Käse überbacken</i>	8.90
Falafel <i>auf Bulgur-Reis mit Feta-Käse und Joghurt-Minz-Dip</i>	9.00

Zum Schluss noch etwas Süßes?

Apfelstrudel	Churros	Baklava
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Schokoladensoufflé	Jeweils 4.90

Kleines Käse-Highlight

Käseplatte <i>diverse Käse-Köstlichkeiten verschiedener Intensitäten mit Weintrauben</i>	9.00
---	------

DRINKS

Getränke

Soft Drinks

Selters Mineralwasser <i>Classic oder Naturell</i>	0.2 l 0.75 l	2.20 3.90
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite	0.2 l 0.4 l	2.20 3.90
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0.2 l	2.50
Rapp's Fruchtsäfte Apfel, Maracuja, Kirsche, Orange Apfel und Maracuja als Schorle	0.2 l 0.2 l 0.4 l	2.50 2.50 3.90
ViO Schorle Rhababer, Johannisbeere	0.3 l	2.80
AusZeit-Limo <i>prickelnde hausgemachte Limonade</i>	0.4 l	4.50

Biere & Co.

Vom Fass

Allgäuer Büble <i>„Helles“ o. „Hefeweizen“</i>	0.3 l 0.5 l	2.50 3.50
Binding <i>Pils</i>	0.3 l 0.5 l	2.50 3.50
Apfelwein <i>pur, süß o. sauer gespritzt</i>	0.3 l 0.5 l	1.80 3.50

Flaschenbiere

Schöffelhofer <i>Kristallweizen</i>	0.5 l	3.50
Allgäuer Büble Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0.5 l	3.50
Alkoholfreies Bier	0.3 l	2.50

DRINKS

Getränke

Weine

Unsere Weißweine

Riesling	0.2 l	4.50
<i>ein trocken ausgebauter, schwungvoller und fruchtiger Riesling</i>	0.75 l	15.90
Weißer Burgunder	0.2 l	4.50
<i>sonnige, klare Aromen und fruchtiger Nachhall</i>	0.75 l	15.90
Grauer Burgunder	0.2 l	4.50
<i>ein junger Wein mit kräftigem Burgunderaroma</i>	0.75 l	15.90
Secco de soi	0.2 l	4.90
<i>perlend, prickelnd, peppig, der erfrischende Perlwein, der gute Laune verbreitet</i>	0.75 l	17.90

Unsere Rotweine

Regent	0.2 l	4.50
<i>ein trockener, dunkel-feuriger Rotwein, mit südländischem Flair</i>	0.75 l	15.90
Merlot	0.2 l	4.50
<i>feiner, kräftiger Rotwein mit Kräuteraromen</i>	0.75 l	15.90
Il Lupetto Primitvo	0.2 l	4.90
<i>fruchtiger Rotwein mit Düften von Waldbeeren, getrockneten Pflaumen und Gewürzen</i>		
Primitivo Doppio Passo	0.75 l	24.90
<i>weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Rotwein mit Beerengeschmack</i>		
Fantini Primitivo Puglia	0.75 l	29.90
<i>kräftiger Rotwein mit Aromen von dunkler Waldfrucht und Kirschen, fein balanciert aus frischen Gewürzen und Zedernholz</i>		
Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore	0.75 l	34.90
<i>dichter, konzentrierter und gehaltvoller Rotwein mit seidiger bis cremiger Textur</i>		

DRINKS

Getränke

Cocktails

Gin Tonic <i>Tanqueray Gin, Tonic Water</i>	5.90
Gin Basil Smash <i>Tanqueray Gin, frische Zitrone, Zucker, Basilikumblätter</i>	6.90
Raspberry Thyme Smash <i>Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Thymian</i>	6.90
Gin Fizz <i>Tanqueray Gin, frische Zitrone, Zuckersirup, Soda, (Eiweiß)</i>	6.90
Gin Buck <i>Tanqueray Gin, frische Zitrone, Ginger Ale</i>	6.90
Whiskey Sour <i>Bourbon Whiskey, frische Zitrone, Zuckersirup, (Eiweiß)</i>	6.90
Espresso Martini <i>Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zucker</i>	6.90
Mojito, Himbeermojito <i>Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda, (Himbeeren)</i>	6.90
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry</i>	5.90
Aperol Spritz	5.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda</i>	5.50
Himbeersecco <i>Prosecco, Himbeersirup, Soda</i>	5.50

DRINKS

Getränke

Spirituosen (2cl)

Absolut Vodka	2.50	Williams	2.50
Ouzo	2.00	Ramazotti	2.50
Raki	2.00	Baileys (4cl)	4.00
Jägermeister	2.00	Obstler	2.50
Korn	2.00	Hennessy / Remy M.	4.90
Malteser	2.00	Averna, Fernet	2.50

Kaffee & Co.

Kaffee	2.20
Cappuccino	2.80
Latte Macchiato	2.90
Espresso	2.20
Doppio Espresso	2.80
Tee <i>diverse Sorten</i>	2.50

Auf Wunsch legen wir Ihnen natürlich gerne unsere Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungskarte vor.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und mit unserem Service zufrieden sind.

Wir freuen uns über eine positive Bewertung.

Bis bald!



Google



tripadvisor®