

Essen ist ein Bedürfnis,  
geniessen eine Kunst!

*Von François VI. de La Rochefoucauld,  
französischer Schriftsteller*

**auszeit**  
cafe | biergarten | restaurant

*Lieber Gast,*

*herzlich willkommen in unserem Restaurant.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und unsere Speise- und Getränkeauswahl genießen können.*

*Alle unsere Speisen sind sorgfältig ausgewählt und bieten eine Auswahl an frischen und abwechslungsreichen Leckereien. Wir haben uns mit der Auswahl unserer Lieferanten viel Mühe gegeben um Ihnen eine hervorragende Qualität zu einem guten Preis anbieten zu können.*

*Unsere Servicemitarbeiter sind bemüht Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Unser Ziel ist es, dass Sie nicht nur Ihren Aufenthalt auf dem Ferienpark, sondern auch Ihren Besuch in unserer Gastronomie genießen und uns weiterempfehlen.*

*Möchten Sie einen Tisch reservieren oder eine Veranstaltung (auch Kindergeburtstag, Seminare, Reisegruppen etc.) planen, so nehmen wir Ihre Reservierung oder Wünsche gerne entgegen und halten den gewünschten Tisch für Sie bereit.*

*Haben Sie dennoch Grund zur Kritik, dann wenden Sie sich bitte an den zuständigen Gastrochef. Wir werden Ihre Anregung gerne entgegen nehmen und versuchen Ihre Wünsche umzusetzen.*

*Ihr Gastrochef  
Joachim Lücke*

*AZUR Freizeit GmbH  
Oliver Frank, Geschäftsleitung*

*[www.auszeit-gastrobetriebe.de](http://www.auszeit-gastrobetriebe.de)*

*Öffnungszeiten: täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 23.00 Uhr  
Warme Speisen von 12.30 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 22.30 Uhr*

*Wir haben für Sie geöffnet vom 1. Mai – 28. August 2011  
In der Vor- und Nachsaison ist Montag Ruhetag  
Kein Ruhetag von 12.6 bis 20.8.*



## Vorspeisen und Suppen

<i>Bruschetta (Bauernbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch)</i>	<i>3,80</i>
<i>Gebackener Patroskäse mit Salatbeilage</i>	<i>5,60</i>
<i>Tomate mit Mozzarella auf Rucolagarnitur</i>	<i>6,20</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	<i>3,40</i>



## Pizza

<i>Pizza Margherita</i>	<i>5,50</i>
<i>Pizza Salami</i>	<i>5,90</i>

## Kindergerichte

<i>Donald - 6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>4,50</i>
<i>Goofy - Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<i>4,20</i>
<i>Sponge Bob - 1 kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>6,20</i>
<i>Obélix - der leckerste XL Hamburger in town</i>	<i>4,50</i>

## *Salate und Leckerer*

<i>Chickenwings (10 Stk.) mit Barbequesauce</i>	<i>8,90</i>
<i>Rinderhacksteak mit Bratkartoffel und Salatbeilage</i>	<i>7,20</i>
<i>Riesen-Currywurst mit Pommes Frites</i>	<i>5,90</i>
<i>Wurstsalat mit Bauernbrot</i>	<i>7,20</i>
<i>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i>	<i>8,60</i>
<i>Salatplatte mit Garnelenspieß</i>	<i>9,20</i>
<i>Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebelringe und Oliven</i>	<i>7,80</i>
<i>Salatplatte mit Patroskäse</i>	<i>7,80</i>

## *Beilagen*

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	<i>3,20</i>
<i>Portion Pommes frites mit Mayo oder Ketchup</i>	<i>2,60</i>
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	<i>2,80</i>



## *Pasta, Nudeln*

<i>Spaghetti Napoli (mit Tomatensauce)</i>	<i>5,80</i>
<i>Spaghetti alla bolognese</i>	<i>6,60</i>
<i>Spaghetti aglio e olio</i>	<i>6,60</i>
<i>Tagliatelle (Bandnudeln) mit Garnelen u. Tomatenstückchen</i>	<i>8,20</i>

## *Mittagstisch - Angebot*

Bei jedem Hauptgericht erhalten Sie ein kleines Softgetränk kostenlos dazu

## *Unsere Empfehlung - für den großen Hunger*



<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat</i>	<i>10,90</i>
<i>Spareribs mit Barbequesauce (600g) und Salatbeilage</i>	<i>11,80</i>
<i>Cordon bleu (200g) mit Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>11,80</i>
<i>Rumpsteak (200 g), Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>16,20</i>
<i>Pfeffersteak vom Rind (200 g) mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>17,40</i>
<i>Paniertes Schollenfilet mit Salat</i>	<i>8,50</i>

## Biere

Krombacher Pils, 0,2 l		1,60
Krombacher Pils, 0,4 l		2,60
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l		2,00
Krombacher Hefeweizen, 0,3 l		2,00
Krombacher Hefeweizen, 0,5 l		3,00
Krombacher Alkoholfrei Weizen 0,5 l		3,00
Radler (Bier + Sprite), 0,2 l		1,60
Radler (Bier + Sprite), 0,4 l		2,60
Bügel, 0,33 l		2,20

Jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag:

3 Bier bestellen = 2 Bier bezahlen

(Angebot gilt nur bei gleichzeitiger Bestellung

von 3 gleichen Bieren zwischen 21.00 Uhr und 22.00 Uhr)

Happy hour !!!

## Mixgetränke


Spritz (0,2 Prosecco mit ein Schuss Aperol) - Unser Tipp für 2010!	3,50
Vodka Smirnoff + Red Bull (Dose 0,25l)	5,00
Jägermeister + Red Bull (Dose 0,25l)	5,00
Jack Daniels + Coca Cola	4,50
Campari + Orange	4,50
Bacardi + Coca Cola	4,50
Vodka + Bitter Lemon	4,50
Gin + Tonic Water	4,50
Jägermeister + Coca Cola	4,50
Asbach + Coca Cola	4,50



## Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	 	2,20
Espresso		1,80
Cappuccino		2,60
Latte macchiato		2,80
Heiße Schokolade		2,00
Tasse Tee (bitte fragen Sie nach unserer exklusiven Teekarte)		1,80

## Softdrinks

Coca Cola Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle 0,2 l		1,60
Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle 0,4 l		2,80
Coca Cola Zero 0,2 l		1,60
Orangina 0,25 l		2,20
Mineralwasser spritzig oder naturelle 0,25 l		1,50
Mineralwasser spritzig oder naturelle 0,75 l		3,50
Orangensaft, 0,2 l		2,20
Apfelsaft, 0,2 l		2,20
Red Bull, (Dose 0,25 l)		3,00
Schweppes Bitter Lemon, 0,2 l		2,20
Schweppes Tonic Water, 0,2 l		2,20



## Offene Weine (regional und international)

Weißwein (Eisentäler Betschgräbler, Riesling QbA, trocken), 0,2 l	3,00
Weißwein (Eisentäler Betschgräbler, Riesling QbA, halbtrocken), 0,2 l	3,00
Rotwein (Affentaler Spätburgunder QbA, trocken), 0,2 l	3,00
Rotwein (Affentaler Spätburgunder QbA, halbtrocken), 0,2 l	3,00
Rosé (Affentaler Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken), 0,2 l	3,00
Weinschorle weiß oder rot, 0,2 l	2,40

## Flaschenweine Weiß 0,75 l

Alde Gott, Riesling Kabinett trocken, 12,4 %, (Sasbachwalden) 13,50  
feine Aprikosenaromen und ein Hauch Limonengeschmack.  
dieser Wein hat Blume, Rasse und Eleganz

Les Cépages Chardonnay VdP d`Oc, Baron Philippe de Rothschild L.P. 16,80  
Vin de Pays, 13,8%, (Frankreich / Langedoc-Roussillon)  
Duftige Aromen von Ananas und weißem Pfirsich, nussig weich und rund mit langem Nachhall

## Flaschenweine Rosé, Rotling 0,75 l

Alde Gott, Weißer Pinot Noir Rosé, trocken, 12,8 %, (Sasbachwalden) 13,50  
feinfruchtiger Duft mit Fruchtaromen heimischer Beerenfrüchte, anhaltend harmoisch animierend

## Flaschenweine Rot 0,75 l

Alde Gott, Spätburgunder Kabinett trocken, 13,6 %, (Sasbachwalden) 14,50  
kräftige Aromen nach Kirschen und Brombeere und feiner Tannine

### Unser Exklusives Weinangebot:

Les Cépages Merlot VdP d`Oc, Baron Philippe de Rothschild L.P. 16,80  
Vin de Pays, 13,8% (Frankreich / Langedoc-Roussillon)  
100 % Merlot, trocken, reichhaltiges Beerenaroma, Cassis, Schwarzkirsche,  
etwas Lakritze, sanfte Tannine, perfektes Trinkstadium



## Prosecco, Sekt, Aperitif, Digestif, Brände

Fernet Branca	4 cl	2,80
Jägermeister	4 cl	2,80
Ramazzotti	4 cl	2,80
Sambuca Molinari	4 cl	2,80
Gin Gordon	4 cl	2,80
Jack Daniels	4 cl	2,80
Bacardi Rum	4 cl	2,80
Vodka Smirnoff	4 cl	2,80
Cognac Hennessy V.S.	4 cl	2,80
Baileys	4 cl	2,80
Tequila Sierra Silver	2 cl	2,20
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,20
Ouzo 12	2 cl	2,20
Aperol	2 cl	2,20
1 Glas Prosecco	0,2 l	2,80
1 Flasche Prosecco Spumante (Scavi & Ray)	0,75 l	15,00
<b>Obstbrände "Alte Gott, Sasbachwalden":</b>		
Williams / Poire Williams		
Kirsch		
Waldhimbeere / Framboise		
Mirabelle - gelbe Zwetschge	2 cl	2,00

*Essen und Trinken spielen in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft eine große Rolle, besonders in Form des Arbeitsessens. Es gibt das einfache und das gehobene Arbeitsessen. Das einfache Arbeitsessen dient der Zeitersparnis und besteht im württembergischen Landesteil in der Regel aus gebutterten Laugenbrezeln. Diese machen die Finger fett. Die Folge sind Fettflecken in den Akten. Um wegen dieser Fettflecken nicht schief angesehen zu werden, empfiehlt es sich, die Urheberschaft abzuleugnen, etwa durch den Vermerk: "Vorstehender Fettfleck stammt nicht von dem Unterzeichneten." Das gehobene Arbeitsessen dient der Lähmung von Geist und Willen bei Verhandlungspartnern und besteht aus mehreren Gängen und Weinen. Besonders günstig ist im übrigen die Verabreichung von Nudeln oder Spätzle mit einer dünnen Sauce, weil deren Verzehr schwierig ist, wenn man Krawatte und Anzug nicht bekleckern will. So läßt sich eine zusätzliche Ermüdung erreichen. Der gleiche Effekt ist auch mit Hummern zu erzielen, aber auf kostspieligere Weise. Wenn man in den Hummer hineinsticht, kommt meistens der Saft dort heraus, wo man es nicht vermutet.*

*Manfred Rommel (\*1928)*

*dt. Politiker (CDU), 1974-96 Oberbürgermeister Stuttgart*

#### **Informationen über Zusatzstoffe**

**Suppen:** Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinal, Maltodextrin, Stärke, Malzextrakt;  
**Soßen:** Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Maltodextrin, Farbstoff: Beta Carotin, Paprikaextrakt;  
**Trennmittel:** Calciumcarbonat Verdickungsmittel: Xanthan, Stärke, Curcuma, Guarkernmehl; Johannisbrotkernmehl,  
**Säuerungsmittel:** Milchsäure, Emulgator: E471, Stabilisator: E 339, Carrageen; **Salate:** Antioxidationsmittel:  
Ascorbinsäure, E 220, Säuerungsmittel: Zitronensäure, E 330, Farbstoff: Beta Carotin, Eisenglykonat  
**Konservierungsstoffe:** Benzoesäure, Natriumbenzonat, Kaliumtartrat, Kalium- / Natriumnitrat Stabilisator:  
Calciumchlorid Süßstoff: Saccharin, Zucker, Maisstärke Säureregulator: Natriumdiacetat **Käse:** Farbstoff: Beta  
Carotin Konservierungsstoff: Kalium- / Natriumnitrat; **Speck, Bacon, Schinkenspeck:** Konservierungsstoff:  
jodiertes Natriopökelsalz E 250, E 252 Antioxidationsmittel: E 301, E 326 Glukosesirup, Saccharose; **Schinken:**  
Stabilisator: E 450, 407; **Formfleisch-Erzeugnis:** Konservierungsstoff: E 250 Antioxidationsmittel: E 316, 301  
Kochsalz, Milcheiweiß Emulgator: E 471 Geschmacksverstärker: E 621 Säuerungsmittel: E 334, E 270, E 330;  
**Bratwurst:** Konservierungsstoff: E 250 Geschmacksverstärker: E 621 Antioxidationsmittel: E 300; Emulgator: E 471  
Stabilisator: E 331, E 500 Säuerungsmittel: E 330; **Salami:** Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, E 300  
Konservierungsstoff: E 250, Natriumnitrit, Zuckerstoffe; **Bockwurst:** Geschmacksverstärker: E 621, Maltodextrin,  
Dextrose, Lactose, Konservierungsstoff: E 250; Emulgator: E 471, Stabilisator: E 331, Antioxidationsmittel: E 300,  
Rauch; **Hähnchennuggets:** Hähnchenformfleisch; **Fleischwurst:** Konservierungsstoff: E 250 Stabilisator: E 331  
Emulgator: E 471 Antioxidationsmittel: E 300, Geschmacksverstärker: E 621; **Rostwurst:** Emulgator: E 471  
Stabilisator: E 331, E 500 Geschmacksverstärker: E 621, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: E 301;  
**Schlagsahne:** Emulgator: E 471 Stabilisator: E 339, Carrageen; **Campari:** Farbstoff; **Coca Cola:** Farbstoff: E 150  
d Säuerungsmittel: Phosphorsäure Koffein, Aroma; **Fanta:** Säuerungsmittel: Citronensäure Farbstoff: Carotine  
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: E 211 Stabilisator: Johannisbrotkernmehl; **Apfelschorle:**  
Konservierungsstoffe: E 211, E 202 Schaumverhüter: E 900; Sprite: Säuerungsmittel: Citronensäure  
Säureregulator: Natriumcitrate Konservierungsstoff: E 211; **Kakao:** Emulgator: Lecithin; **Bitter-Lemmon:** Chinin,  
Zucker; **Eistee:** Natriumcitrate, Citronensäure, Zucker; **Cola light:** Farbstoff: E 150 d Säuerungsmittel:  
Phosphorsäure, Citronensäure, Natriumcyclamat, Acesulfan – K. Aspartan