

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger *Appetiser or for the small appetite*

Tagessuppe <i>verschiedene saisonale Angebote</i> <i>Soup of the day</i>	€ 4,00
Knobitoast <i>Toasted garlic bread</i>	€ 3,00
Knobi-Käse Knobitoast mit Käse ¹ überbacken <i>Toasted garlic bread with cheese-gratin</i>	€ 4,00
Gegrillte Peperoni mit hausgemachtem Tzatziki, dazu Baguette <i>Grilled Peperoni with homemade Tzatzike, served with bread</i>	€ 7,00
Portion Pommes frites ³	€ 3,00
Hamburger ^{3,4} Rinder-Pattie, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Beef-Burger, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i>	€ 5,00
Cheeceburger ^{3,4} Rinder-Pattie, Salat, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Beef-Burger, cheese, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i>	€ 5,50
Veggi-Burger ^{3,4} Gemüse-Pattie Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Vegitables- Burger, cheese, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i> mit Käse/with Cheese	€ 6,50
Currywurst ^{3,4} mit Brötchen und „Servus Spezial“-Soße <i>Curry sausage with bread and „Servus Special“-sauce</i>	€ 5,50
Currywurst ^{3,4} mit Pommes frites und „Servus Spezial“-Soße <i>Curry sausage with french fries and „Servus Special“-sauce</i>	€ 7,00
Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch dazu Weißbrot <i>Sheep´s milk cheese, cooked au gratin with tomatoes, pepperoni, olives, onions and garlic, white bread to it</i>	€ 9,00
Garnelenpfännchen mit mediterranem Gemüse, dazu Weißbrot <i>Shrimp-frying-pan with white bread</i>	€ 13,00

Bunte Salatteller *Colorful salad plates*

klein / *small*

Beilagensalat <i>Side-dish-salad</i>	€ 4,50	
Großer bunter Salatteller <i>Big varied salad plate, served with bread</i>	€ 7,00	
Salatteller „Frankenwald“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit geschmorten Champignons <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with braised mushrooms</i>	€ 10,00	€ 8,00
Salatteller „Greece“ Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Schafskäse auf Blattsalat angerichtet <i>Paprika, cucumber, olives, onions, pepperoni, tomatoes and sheep's milk cheese, served upon green lettuce</i>	€ 11,00	€ 9,00
Salatteller „Servus“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Schinken ² – Käseröllchen ¹ <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with ham-cheese-rolls</i>	€ 10,00	€ 9,00
Salatteller „Toskana“ Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Thunfisch auf Blattsalat angerichtet <i>Paprika, cucumbers, olives, onions, pepperoni, tomatoes and tuna, served upon green lettuce</i>	€ 11,00	€ 9,00
Salatteller „Fit in Lautern“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with grilled chicken breast fillet</i>	€ 12,00	€ 10,00

Bunte Salatteller *Colorful salad plates*

Salatteller „Betze“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit großem, paniertem Schnitzel <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with breaded crunchy schnitzel</i>	€ 12,00	€ 10,00
Salatteller „Betze CB“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Cordon Bleu <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with Cordon-Bleu (breaded schnitzel, filled with ham and cheese)</i>	€ 15,00	
Salatteller „Wild West“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Roastbeefstreifen und Schmorzwiebeln <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with roast beef cuts and roasted onions</i>	€ 16,00	€ 14,00
Salatteller „Mediterran“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Garnelen „a la plancha“ <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with shrimp „a la plancha“</i>	€ 14,00	€ 12,00

Alle Salate servieren wir mit Joghurtdressing dazu Baguette.
Auf Wunsch auch mit Vinaigrette.

All salads are served with yoghurt-salad-dressing.
If desired with oil and vinegar dressing.

Leckeres vom Schwein

bezogen von der Metzgerei Hamann

Delicious pork

klein / small

Schnitzel „Wiener Art“ Schnitzel paniert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel with french fries and side-dish-salad</i>	€ 12,00	€ 10,00
Schweizer Schnitzel Schnitzel pan. mit Tomate und Käse ¹ überbacken dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, cooked au gratin with tomatoes and cheese, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 15,00	€ 13,00
Parmesanschnitzel Schnitzel pan. mit Tomatensoße und Parmesankäse überbacken, dazu Spaghetti und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, cooked au gratin with tomato sauce and Parmesan cheese, served with spaghetti and side-dish-salad</i>	€ 15,00	€ 13,00
Rahmschnitzel Schnitzel pan. mit Rahmsoße dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel with cream sauce, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 14,00	€ 12,00
Champignonrahmschnitzel Schnitzel pan. mit frischen Champignons dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel with mushroom cream sauce, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 14,00	€ 12,00
Hawaiischnitzel Schnitzel pan. mit Schinken ² , Ananas und Käse ¹ überbacken dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, cooked au gratin with ham, pineapple and cheese, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 15,00	€ 13,00
Cordon-Bleu Schnitzel pan., gefüllt mit Schinken ² und Käse ¹ dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, filled with ham and cheese, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 15,00	
Feinschmecker Cordon-Bleu Schnitzel pan., gefüllt mit Schinken ² und Käse ¹ mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, filled with ham and cheese, served with mushroom cream sauce, french fries and side-dish-salad</i>	€ 17,00	

Leckerer vom Schwein

bezogen von der Metzgerei Hamann

Delicious pork

klein / small

Schwäbischer Filettopf	€ 17,00	€ 15,00
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm auf Spätzle mit Käse ¹ überbacken, dazu Beilagensalat <i>Porkfillet medallions with mushroom cream sauce on egg noodles, cooked au gartin with cheese, served with side-dish-salad</i>		
Teufelslende	€ 17,00	€ 15,00
Schweinefilet-Medaillons mit feuriger Soße dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Porkfillet skewer with spicy sauce, served with french fries and side-dish-salad</i>		
Schweinelende in Champignonrahmsoße	€ 17,00	€ 15,00
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße und Pommes dazu Beilagensalat <i>Porkfillet medallions with mushroom cream sauce with fries, served with side-salad</i>		
Schweinerückensteak „Andalusischer Art“	€ 15,00	
mit mediterranem Gemüse und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln <i>Pork loin steak with mediterranean vegetables and herb butter, served with potatoes</i>		

Feines vom Rind

Fine beef

Rumpsteak „Classik“	€ 22,00	
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Steak with seasoned butter, served with french fries and side-salad</i>		
Rumpsteak „Sportler“	€ 24,00	
mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, an „Buntem Salat“ <i>Steak with braised onions and seasoned butter, served with colorful salad</i>		
Rumpsteak „Pfälzer Art“	€ 24,00	
mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>Steak with braised onions and seasoned butter, served with baked potatoes and side-salad</i>		
Rumpsteak „Rustika“	€ 25,00	
mit geschmorten Champignon und Schmorzwiebeln Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>Steak with braised mushrooms and onions, served with baked potatoes and side-salad</i>		
Rumpsteak „Pfefferrahm“	€ 25,00	
mit Pfefferrahmsoße, dazu Pommes und Beilagensalat <i>Steak with pepper cream sauce, served with french fries and side-salad</i>		

Zartes vom Geflügel

Delicate poultry

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsoße dazu Kroketten ¹ und Beilagensalat <i>Chicken breast with curry cream sauce, served with potato croquettes and side-dish-salad</i>	€ 13,00
Hähnchenschnitzel paniert dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded chicken schnitzel, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 13,00
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Schinken ² , Ananas und Käse ¹ überbacken dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded chicken schnitzel, cooked au gratin with pineapple and cheese, served with french fries and side-dish-salad</i>	€ 15,00

Fisch, Spezialitäten

Fish specialties

		klein / small
Zanderfilet gebraten an mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln <i>Zander filet fried with Mediterranean vegetables served with rosemary potatoes</i>	€ 17,00	€ 15,00
Garnelen „mediterraner art“ mit Spaghetti <i>Shrimp mediterranean way served with spaghetti</i>	€ 14,00	€ 12,00

Nudelgerichte

Noodle dishes

Spaghetti mit Tomatensoße <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 7,00	€ 6,00
Spaghetti „aglio olio“ <i>Spaghetti with olive oil, garlic and small tomato pieces</i>	€ 7,00	€ 6,00
Käsespätzle ¹ <i>Cheese egg noodles</i>	€ 8,00	€ 7,00

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller	fer umme
Bambiniteller Spätzle oder Spaghetti mit Soße nach Wahl	€ 5,00
„Knackwurst“ mit Pommes	€ 6,00
Zwergenschnitzel Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	€ 7,00
Spaßvogel Hähnchenbrustfilet mit Krokettchen	€ 9,00

Eis und Dessert *Ice cream and dessert*

Wir servieren Eis von Mövenpick

gemischtes* Eis, ohne Sahne <i>Mixed* ice cream</i>	2 Kugeln / 2 balls 3 Kugeln / 3 balls	€ 3,00 € 4,50
gemischtes* Eis, mit Sahne <i>Mixed* ice cream with whipped cream</i>	2 Kugeln / 2 balls 3 Kugeln / 3 balls	€ 4,00 € 5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>		€ 7,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>		€ 7,00

* Geschmacksauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere

* choice of flavors: vanilla, strawberry, chocolate

We kindly point out that our prices do not include tips

Wir weisen Euch freundlich darauf hin, dass unsere Preise kein Trinkgeld enthalten.

Zusatzstoffe in Lebensmitteln und Getränken:

1. mit Farbstoff(en)

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. Koffeinhaltig

6. Süßungsmittel

7. Phenylalaninquelle

8. Chininhaltig

Information zu Allergenen bitte beim Personal erfragen

Biere vom Fass

Karlsberg Ur-Pils	0,25 L	€ 2,50
	0,4 L	€ 3,50
	0,5 L	€ 4,00
	Maß / 1 Liter	€ 8,00
Staffelberg Bräu Pils	0,25 L	€ 2,50
	0,4 L	€ 3,50
auch als Radler oder Colabier ^{1,3,5}	0,5 L	€ 4,00
	Maß / 1 Liter	€ 8,00
Staffelberg Bräu Hefeweißbier	0,3 L	€ 3,00
	0,5 L	€ 4,00
auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen ^{1,3,5}	Maß / 1 Liter	€ 8,00
<i>Soft-Weizen (Bananen, Kirsch, Apfel, usw.)</i>	0,5 L	€ 4,50
Staffelberg Bräu Loffelder Dunkel	0,25 L	€ 2,50
	0,4 L	€ 3,50
auch als Krefelder (Loffelder Dunkel mit Cola)	0,5 L	€ 4,00
	Maß / 1 Liter	€ 8,00
Meter 11 x 0,2 L nach Wahl		€ 16,00

Flaschenbiere

Kristallweizen	0,5 L	€ 4,00
Weizen Dunkel	0,5 L	€ 4,00
Staffelberg Bräu, verschiedene Spezial- und Saisonbiere <i>siehe Sonderkarte</i>	0,5 L	€ 4,00
Staffelberg Bräu Pils Alkoholfrei <i>auch als Radler oder Colabier^{1,3,5}</i>	0,5 L	€ 4,00
Staffelberg Bräu Hefeweizen Alkoholfrei <i>auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen^{1,3,5}</i>	0,5 L	€ 4,00
Original Bayerisch Malz	0,5 L	€ 4,00
Schleicher glutenfreies Bier	0,5 L	€ 4,00
Gründels Fresh	0,33 L	€ 3,00

Franken spezial

Bierprobe		€ 22,00
<i>6 Flaschen fränkisches Bier, je nach Saison, im Sechsertragerl</i>		
Goßmaß	ca. 1 Liter	€ 15,00
Laternenmaß	ca. 1 Liter	€ 15,00
„Turm“, mindestens 50 cm. Hoch		€ 15,00

Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 2,00
Willi	2 cl	€ 2,50
Wodka	2 cl	€ 2,50
Ouzo	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Bacardi	2 cl	€ 2,50
Jack Daniels	2 cl	€ 3,00
Jameson	2 cl	€ 3,00
Asbach	2 cl	€ 2,50
	<i>Gespritzt</i>	<i>+ € 0,50</i>

**Besonders empfehlen wir euch unsere vielfältige Auswahl
der Edelobstbrennerei „Senger“ aus dem Frankenland!**

Longdrinks

Gin-Tonic ^{1,3,8}	4 cl	€ 7,50
Campari-Soda oder -Orangensaft	4 cl	€ 7,50
Jacky-Cola ^{1,3,5}	4 cl	€ 8,50
Asbach-Cola ^{1,3,5}	4 cl	€ 7,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,3,5} , Coca-Cola Zero ^{1,3,5,6,7} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,3,5} , oder Sprite	Glasflasche 0,33 L	€ 3,80
Almdudler, Flasche	0,35 L	€ 4,00
Staffelberg Bräu Limonade, verschiedene Sorten <i>z.B. Eistee Pfirsich, Apfel-Kirsch, Schwarze Barbara oder Top-Fit</i>	0,5 L	€ 3,50
Mineralwasser naturell, Flasche	0,25 L	€ 2,50
Mineralwasser spritzig, Flasche	0,25 L 0,75 L	€ 2,50 € 5,00
Schweppes Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{1,2,3,8} oder Tonic Water ^{1,3,8}	0,2 L 0,4 L 0,4 L	€ 3,00 € 5,00 € 4,50

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft	0,25 L 0,4 L	€ 3,00 € 5,00
Kirschsafte, Johannisbeersafte, Bananensaft, Roter Traubensaft	0,2 L 0,4 L	€ 3,00 € 5,50

Saftschorle

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,25 L 0,4 L	€ 3,00 € 4,50
Johannisbeersaft, Kirschsafte, Bananensaft, Roter Traubensaft	0,4 L	€ 5,00

Heiße Getränke

Espresso		€ 2,00
Doppelter Espresso		€ 3,50
Tasse Kaffee		€ 2,50
Tasse Kaffee groß		€ 3,50
Cappuccino <i>mit Sahne</i>		€ 4,00 € 4,50
Latte Macchiato		€ 4,00
Tee, verschiedene Sorten, <i>z.B. Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, u.s.w.</i>		€ 2,00
Tee, schwarz mit Rum 2cl		€ 4,00
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>		€ 4,00 € 4,50
Glühwein		€ 4,00

Weinkarte

*Unsere Weine beziehen wir
von dem familiengeführten Qualitätsweingut
Knöll & Vogel aus Bad Bergzabern*

Schorle	0,25 L	0,5 L
Riesling-, Dornfelder- oder Roseschorle	€ 3,00	€ 4,50
Grauer- oder Spätburgunder Schorle	€ 3,50	€ 5,00
Adenauer / Cola-Rot	€ 3,00	€ 4,50

Offene weiße Weine	0,1 L	0,2 L	Flasche
Riesling halbtrocken <i>harmonische feine Frucht</i>	€ 2,50	€ 4,00	€ 17,00 (1 L.)
Riesling trocken <i>frisches fruchtiges Bukett</i>	€ 2,50	€ 4,00	€ 17,00 (1 L.)
Morio Muskat lieblich <i>volles aromatisches Muskatbukett</i>	€ 3,00	€ 5,00	€ 20,00 (1 L.)
Grauer Burgunder <i>gehalt- und ausdrucksvoll</i>	€ 3,00	€ 5,00	€ 16,00 (0,75 L.)

Offene rose Weine	0,1 L	0,2 L	Flasche
Portugieser Rose lieblich <i>elegante samtige Milde</i>	€ 2,50	€ 4,00	€ 17,00 (1 L.)

Offene rote Weine	0,1 L	0,2 L	Flasche
Dornfelder feinherb <i>kräftig harmonisch halbtrocken</i>	€ 2,50	€ 4,00	€ 17,00 (1 L.)
Dornfelder trocken <i>körperreich vollmundig</i>	€ 2,50	€ 4,00	€ 17,00 (1 L.)
Spätburgunder trocken <i>Barrique-Faß gereift, dezente Holznote</i>	€ 3,00	€ 5,00	€ 16,00 (0,75 L.)
Merlot trocken <i>vollmundig mit besondere Note</i>	€ 3,00	€ 5,00	€ 16,00 (0,75 L.)

Rieslingsekt trocken, Flaschengärung	Glas	0,1 L	€ 3,50
	Flasche	0,75 L	€ 22,00
Sekt Aperol		0,2 L	€ 6,00