

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

Tagessuppe <i>verschiedene saisonale Angebote</i> <i>Soup of the day</i>	4,50 €
Knobitoast <i>Toasted garlic bread</i>	3,50 €
Knobi-Käse Knobitoast mit Käse <sup>1</sup> überbacken <i>Toasted garlic bread with cheese-gratin</i>	4,50 €
Gegrillte Peperoni mit hausgemachtem Tzatziki, dazu Baguette <i>Grilled Peperoni with homemade Tzatzike, served with bread</i>	8,00 €
Portion Pommes frites <sup>3</sup>	4,00 €
Hamburger <sup>3,4</sup> Rinder-Pattie, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Beef-Burger, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i>	6,00 €
Cheeseburger <sup>3,4</sup> Rinder-Pattie, Salat, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Beef-Burger, cheese, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i>	6,50 €
Veggi-Burger <sup>3,4</sup> Gemüse-Pattie Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thousand-Islandsauce <i>Vegitables- Burger, cheese, salad, tomato, cucumber, onion, Thousand-Islandsauce</i> <b>mit Käse/with Cheese</b>	6,50 € 7,00 €
Currywurst <sup>3,4</sup> mit Brötchen und „Servus Spezial“-Soße <i>Curry sausage with bread and „Servus Special“-sauce</i>	6,50 €
Currywurst <sup>3,4</sup> mit Pommes frites und „Servus Spezial“-Soße <i>Curry sausage with french fries and „Servus Special“-sauce</i>	8,00 €
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>	10,00 €
Garnelenpfännchen mit mediterranem Gemüse, dazu Weißbrot <i>Shrimp-frying-pan with white bread</i>	14,50 €

## **Bunte Salatteller** *Colorful salad plates*

		<i>klein / small</i>
Beilagensalat <i>Side-dish-salad</i>	4,50 €	
Großer bunter Salatteller <i>Big varied salad plate, served with bread</i>	8,00 €	
Salatteller „Frankenwald“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit geschmorten Champignons <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with braised mushrooms</i>	11,00 €	9,00 €
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>	13,00 €	11,00 €
Salatteller „Servus“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Schinken <sup>2</sup> – Käseröllchen <sup>1</sup> <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with ham-cheese-rolls</i>	13,00 €	11,00 €
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>	13,00 €	11,00 €
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>	14,00 €	12,00 €

## **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>	14,00 €	12,00 €
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>	17,00 €	
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>	18,00 €	16,00 €
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>	17,00 €	15,00€

**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.*

# Leckerer 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>	13,00 €	11,00 €
Schweizer Schnitzel Schnitzel pan. mit Tomate und Käse <sup>1</sup> 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>	16,00 €	14,00 €
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>	17,00 €	15,00 €
Rahmschnitzel Schnitzel pan. mit Rahmsauce dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel with cream sauce, served with french fries and side-dish-salad</i>	16,00 €	14,00 €
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>	16,00 €	14,00 €
Hawaiischnitzel Schnitzel pan. mit Schinken <sup>2</sup> , Ananas und Käse <sup>1</sup> 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>	17,00 €	15,00 €
Cordon-Bleu Schnitzel pan., gefüllt mit Schinken <sup>2</sup> und Käse <sup>1</sup> dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel, filled with ham and cheese, served with french fries and side-dish-salad</i>	17,00 €	
Feinschmecker Cordon-Bleu Schnitzel pan., gefüllt mit Schinken <sup>2</sup> und Käse <sup>1</sup> mit Champignonrahmsauce, 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>	19,00 €	

## Leckerer vom Schwein

bezogen von der Metzgerei Hamann

### Delicious pork

		klein / small
Schwäbischer Filettopf	19,00 €	17,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm auf Spätzle mit Käse <sup>1</sup> 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	19,00 €	17,00 €
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	19,00 €	17,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße und Pommes dazu Beilagensalat <i>Porkfillet medallions with mushroom cream sauce with fries, served with side-salad</i>		

## Feines vom Rind

### Fine beef

Rumpsteak „Classik“	26,00 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Steak with seasoned butter, served with french fries and side-salad</i>	
Rumpsteak „Sportler“	28,00 €
mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, an „Buntem Salat“ <i>Steak with braised onions and seasoned butter, served with colorful salad</i>	
Rumpsteak „Pfälzer Art“	28,00 €
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“	29,00 €
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“	29,00 €
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*

Hähnchenschnitzel paniert dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded chicken schnitzel, served with french fries and side-dish-salad</i>	14,00 €
Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsoße dazu Kroketten <sup>1</sup> und Beilagensalat <i>Chicken breast with curry cream sauce, served with potato croquettes and side-dish-salad</i>	15,00 €
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Schinken <sup>2</sup> , Ananas und Käse <sup>1</sup> 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>	17,00 €

## Fisch, Spezialitäten *Fish specialties*

		klein / small
Kap Seehecht gebraten an mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln <i>Cape hake filet fried with Mediterranean vegetables served with rosemary potatoes</i>	19,00 €	17,00 €
Garnelen „mediterraner art“ mit Spaghetti <i>Shrimp mediterranean way served with spaghetti</i>	16,00 €	14,00 €

## Nudelgerichte *Noodle dishes*

Spaghetti mit Tomatensoße <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	8,00 €	7,00 €
Spaghetti „aglio olio“ <i>Spaghetti with olive oil, garlic and small tomato pieces</i>	8,00 €	7,00 €
Käsespätzle <sup>1</sup> <i>Cheese egg noodles</i>	9,00 €	8,00 €

## Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller	fer umme
Bambiniteller Spätzle oder Spaghetti mit Soße nach Wahl	5,00 €
„Knackwurst“ mit Pommes	7,00 €
Zwergenschnitzel Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	8,00 €
Spaßvogel Hähnchenbrustfilet mit Krokettchenbällchen	10,00 €

## 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	3,50 € 5,00 €
gemischtes* Eis, mit Sahne <i>Mixed* ice cream with whipped cream</i>	2 Kugeln / 2 balls 3 Kugeln / 3 balls	4,50 € 6,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>		8,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>		8,00 €

\* 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)           | 4. mit Geschmacksverstärker | 7. Phenylalaninquelle |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 5. Koffeinhaltig            | 8. Chininhaltig       |
| 3. mit Antioxidationsmittel    | 6. Süßungsmittel            |                       |

**Information zu Allergenen bitte beim Personal erfragen**

## Biere vom Fass

<b>Karlsberg Ur-Pils</b>	0,25 L	2,70 €
	0,4 L	4,00 €
	0,5 L	4,80 €
	Maß / 1 Liter	9,00 €
<b>Staffelberg Bräu Pils</b>	0,25 L	2,70 €
	0,4 L	4,00 €
	0,5 L	4,80 €
	Maß / 1 Liter	9,00 €
auch als Radler oder Colabier <sup>1,3,5</sup>		
<b>Staffelberg Bräu Hefeweißbier</b>	0,3 L	3,50 €
	0,5 L	4,80 €
	Maß / 1 Liter	9,00 €
	auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen <sup>1,3,5</sup>	
<i>Soft-Weizen (Bananen, Kirsch, Apfel, usw.)</i>	0,5 L	5,50 €
<b>Staffelberg Bräu Loffelder Dunkel</b>	0,25 L	2,70 €
	0,4 L	4,00 €
	0,5 L	4,80 €
	Maß / 1 Liter	9,00 €
auch als Krefelder (Loffelder Dunkel mit Cola)		
<b>Meter 11 x 0,2 L nach Wahl</b>		18,00 €

## Flaschenbiere

Kristallweizen	0,5 L	4,80 €
Weizen Dunkel	0,5 L	4,80 €
Staffelberg Bräu, verschiedene Spezial- und Saisonbiere <i>siehe Sonderkarte</i>	0,5 L	4,80 €
Staffelberg Bräu Pils Alkoholfrei <i>auch als Radler oder Colabier<sup>1,3,5</sup></i>	0,5 L	4,80 €
Staffelberg Bräu Hefeweizen Alkoholfrei <i>auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen<sup>1,3,5</sup></i>	0,5 L	4,80 €
Original Bayerisch Malz	0,5 L	4,80 €
Schleicher glutenfreies Bier	0,5 L	4,80 €
Gründels Fresh	0,33 L	3,50 €



## Franken spezial

Bierprobe		25,00 €
<i>6 Flaschen fränkisches Bier, je nach Saison, im Sechsertragerl</i>		
Goaßmaß	ca. 1 Liter	18,00 €
Laternenmaß	ca. 1 Liter	18,00 €
„Turm“, mindestens 50 cm. Hoch		18,00 €

## Spirituosen

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

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

## Longdrinks

Gin-Tonic <sup>1,3,8</sup>	4 cl	8,50 €
Campari-Soda oder -Orangensaft	4 cl	8,50 €
Jacky-Cola <sup>1,3,5</sup>	4 cl	9,50 €
Asbach-Cola <sup>1,3,5</sup>	4 cl	8,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>1,3,5</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,3,5,6,7</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Spezi <sup>1,3,5</sup> , 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	4,00 €
Mineralwasser naturell, Flasche	0,25 L	2,50 €
Mineralwasser spritzig, Flasche	0,25 L 0,75 L	2,50 € 5,50 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>1,2,3,8</sup> oder Tonic Water <sup>1,3,8</sup>	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*

<b>Schorle</b>	<b>0,25 L</b>	<b>0,5 L</b>
Riesling-, Dornfelder- oder Roseschorle	3,00 €	5,00 €
Grauer- oder Spätburgunder Schorle	3,50 €	6,00 €
Adenauer / Cola-Rot	3,00 €	5,00 €

\*\*\*\*\*

<b>Offene weiße Weine</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>Flasche</b>
Riesling halbtrocken <i>harmonische feine Frucht</i>	2,50 €	4,50 €	19,00 € (1 L.)
Riesling trocken <i>frisches fruchtiges Bukett</i>	2,50 €	4,50 €	19,00 € (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 €	5,50 €	18,00 € (0,75 L.)

\*\*\*\*\*

<b>Offene rose Weine</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>Flasche</b>
Portugieser Rose lieblich <i>elegante samtige Milde</i>	2,50 €	4,50 €	19,00 € (1 L.)

\*\*\*\*\*

<b>Offene rote Weine</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>Flasche</b>
Dornfelder feinherb <i>kräftig harmonisch halbtrocken</i>	2,50 €	4,50 €	19,00 € (1 L.)
Dornfelder trocken <i>körperreich vollmundig</i>	2,50 €	4,50 €	19,00 € (1 L.)
Spätburgunder trocken <i>Barrique-Faß gereift, dezente Holznote</i>	3,00 €	5,50 €	18,00 € (0,75 L.)
Merlot trocken <i>vollmundig mit besondere Note</i>	3,00 €	5,50 €	18,00 € (0,75 L.)

\*\*\*\*\*

Rieslingsekt trocken, Flaschengärung	Glas	0,1 L	4,00 €
	Flasche	0,75 L	25,00 €
Sekt Aperol 0,1 L Sekt, 4 cl Aperol		0,2 L	8,00 €