

## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

### *Appetiser or for the small appetite*

Tagessuppe <i>verschiedene saisonale Angebote</i> <i>Soup of the day</i>	6,50 €
Portion Pommes frites <sup>3</sup>	4,80 €
Portion Kroketten	4,80 €
Knobitoast <i>Toasted garlic bread</i>	4,80 €
Knobi-Käse Knobitoast mit Käse <sup>1</sup> überbacken <i>Toasted garlic bread with cheese-gratin</i>	5,80 €
Gegrillte Peperoni mit hausgemachtem Tzatziki, dazu Baguette <i>Grilled Peperoni with homemade Tzatzike, served with bread</i>	9,80 €
Mediterranes Gemüse / <i>Mediterranean vegetables</i>	6,80 €
Mediterranes Gemüse mit Schafskäse überbacken in Olivenöl gebraten <i>Mediterranean vegetables with Sheep's milk cheese</i>	11,80 €
Currywurst <sup>3,4</sup> mit Pommes frites und „Servus Spezial“-Soße <i>Curry sausage with french fries and „Servus Special“-sauce</i>	9,80 €
Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch dazu Baguette <i>Sheep's milk cheese, cooked au gratin with tomatoes, pepperoni, olives, onions and garlic, white bread to it</i>	11,80 €
Garnelenpfännchen Gebratene Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, dazu Baguette <i>Shrimp-frying-pan with white bread</i>	14,80 €
Wurstsalat "Klassik" Herzhafter Wurstsalat mit würziger Marinade, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Pommes Frites <sup>3</sup> <i>Hearty sausage salad, onions and pickels, with french fries</i>	11,80 €
Schweizer Wurstsalat Herzhafter Wurstsalat mit würziger Marinade, Zwiebeln, Gewürzgurken und Käse, dazu Pommes Frites <sup>3</sup> <i>Hearty sausage salad, onions, pickles and cheese, with french fries</i>	13,80 €

## Bunte Salatteller *Colorful salad plates*

klein / *small*

Beilagensalat <i>Side-dish-salad</i>	4,80 €	
Großer bunter Salatteller <i>Big varied salad plate, served with bread</i>	9,80 €	
Salatteller „Frankenwald“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit geschmorten Champignons <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with braised mushrooms</i>	13,80 €	11,80 €
Salatteller „Greece“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Paprika, Salatgurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Schafskäse <i>Paprika, cucumber, olives, onions, pepperoni, tomatoes and sheep's milk cheese,</i>	16,80 €	14,80 €
Salatteller „Caesar “ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit gegrillter Putenbrust, Parmesan und Croutons <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with grilled turkey breast, Parmesan and Croutons</i>	17,80 €	15,80 €
Salatteller „Landhaus“ verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit paniertem Schnitzel <i>Green lettuce and cabbage- and carrot salad with breaded crunchy schnitzel</i>	17,80 €	15,80 €
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>	21,80 €	19,80 €
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>	19,80 €	17,80€

**Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing und Baguette.**

Auf Wunsch auch mit Balsamico - Dressing.

***All salads are served with our house dressing and bread.***

*If desired with oil and balsamico dressing.*

## Leckeres vom Schwein *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>	16,80 €	14,80 €
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>	19,80 €	17,80 €
Champignonrahmschnitzel Schnitzel pan. mit Rahmsoße und frischen Champignons dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded schnitzel with mushroom cream sauce, served with french fries and side-dish-salad</i>	19,80 €	17,80 €
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>	20,80 €	
Feinschmecker Cordon-Bleu Schnitzel pan. gefüllt mit Schinken <sup>2</sup> und Käse <sup>1</sup> mit Rahmsoße und frischen Champignons, 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>	23,80 €	

## Zartes vom Geflügel *Delicate poultry*

Putenbrust - Club - Sandwich Zart gegrillte Putenbrust auf Toast mit Mayo, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und milder Sweet-Chili-Soße, serviert mit Pommes <i>Grilled turkey-club-sandwich, toast, mayo, salad, tomatos, onions, pickles, sweet-chili-sause, served with french fries</i>	14,80 €
Putenschnitzel in Knusper-Panade dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded turkey schnitzel, served with french fries and side-dish-salad</i>	16,80 €

## Feines vom Rind *Fine beef*

Röderhofer Burger	16,80 €
Saftiges 180g-Rindfleisch-Patty mit Salat, frischen Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebeln, serviert mit Pommes frites <i>Beef-Burger 180g with tomato, pickles, onion served with french fries</i>	
Rumpsteak „Classik“	29,80 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Beilagensalat <i>Steak with seasoned butter, served with french fries and side-salad</i>	
Rumpsteak „Pfälzer Art“	31,80 €
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“	32,80 €
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“	32,80 €
mit Pfeffer-Cognac-Rahmsoße, dazu Pommes und Beilagensalat <i>Steak with pepper-cognac-cream sauce, served with french fries and side-salad</i>	

## Fisch, Spezialitäten *Fish specialties*

		klein / <i>small</i>
Fish & Chips	18,80 €	16,80 €
serviert mit 2 Dips und Pommes dazu Beilagensalat <i>served with 2 dips, french fries and side-dish-salad</i>		
Garnelen „mediterraner Art“	19,80 €	17,80 €
Fettucine mit gegrillten Garnelen, Knobi, Olivenöl und Cocktailtomaten <i>Fettucine with grilled shrimps, garlic, olive oil and cocktailtomatos</i>		

## Nudelgerichte *Noodle dishes*

Fettucine mit Tomatensoße <i>Fettucine with tomato sauce</i>	8,80 €	7,80 €
Fettucine „aglio olio“ <i>Fettucine with olive oil, garlic and small tomato pieces</i>	8,80 €	7,80 €
Käsespätzle <sup>1</sup> mit Schmorzwiebeln dazu Beilagensalat <i>Cheese egg noodles with braised onion and side-salad</i>	14,80 €	12,80 €

## Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller	fer umme
Bambiniteller Spätzle oder Fettucine mit Soße nach Wahl	6,80 €
„Knackwurst“ mit Pommes	7,80 €
Zwergenschnitzel Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	12,80 €
Spaßvogel Gegrillte Putenbrust mit Krokettenbällchen	12,80 €

## Eis und Dessert *Ice cream and dessert*

gemischtes* Eis, ohne Sahne <i>Mixed* ice cream</i>	2 Kugeln / 2 balls 3 Kugeln / 3 balls	4,00 € 6,00 €
gemischtes* Eis, mit Sahne <i>Mixed* ice cream with whipped cream</i>	2 Kugeln / 2 balls 3 Kugeln / 3 balls	6,00 € 8,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>		10,80 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>		10,80 €

### Wir servieren Mövenpick - Eis

\* Geschmacksauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere\*, choice of flavors: vanilla, strawberry, chocolate

Eine Liste über die von uns verwendeten Allergene haben wir an unserer Theke ausgelegt

## Biere vom Fass

<b>Karlsberg Ur-Pils</b>	0,25 L	2,90 €
Auch als Radler oder Colabier <sup>1,3,5</sup>	0,4 L	4,00 €
	Maß / 1 Liter	9,50 €
<b>Staffelberg Bräu Landbier Hell</b>	0,25 L	2,90 €
auch als Radler oder Colabier <sup>1,3,5</sup>	0,5 L	4,90 €
	Maß / 1 Liter	9,50 €
<b>Karlsberg Hefeweißbier</b>	0,3 L	3,50 €
	0,5 L	4,90 €
auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen <sup>1,3,5</sup>	Maß / 1 Liter	9,50 €
<b>Staffelberg Bräu Loffelder Dunkel</b>	0,25 L	2,90 €
	0,4 L	4,00 €
auch als Krefelder <sup>1,3,5</sup> (Loffelder Dunkel mit Cola)	0,5 L	4,90 €
	Maß / 1 Liter	9,50 €

## Flaschenbiere

Karlsberg Weizen Dunkel	0,5 L	4,90 €
Staffelberg Bräu, verschiedene Spezial- und Saisonbiere <i>siehe Sonderkarte</i>	0,5 L	4,90 €
Staffelberg Bräu Pils Alkoholfrei <i>auch als Radler oder Colabier<sup>1,3,5</sup></i>	0,5 L	4,70 €
Karlsberg Hefeweizen Alkoholfrei <i>auch als Radler-Weizen oder Cola-Weizen<sup>1,3,5</sup></i>	0,5 L	4,70 €
Original Bayerisch Malz	0,5 L	4,90 €
Schleicher glutenfreies Bier	0,5 L	4,90 €
Gründels Fresh	0,33 L	4,00 €

## 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	4,00 €
Almdudler, Flasche	0,35 L	4,00 €
Staffelberg Bräu Limonade, verschiedene Sorten <i>z.B. Eistee Pfirsich, Apfel-Kirsch, Schwarze Barbara oder Iso Sport</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	3,00 €
<i>Schweppes Schorle</i>	<i>0,5 L</i>	<i>5,00 €</i>

## Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Roter Traubensaft	0,25 L	3,00 €
---	--------	--------

## Saftschorle

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Roter Traubensaft	0,25 L 0,5 L	3,00 € 5,00 €
---	-----------------	------------------

## Heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee, verschiedene Sorten, <i>z.B. Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, u.s.w.</i>	2,50 €
Tee, schwarz mit Rum 2cl	5,00 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glühwein	4,50 €

# Weinkarte

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

<b>Schorle</b> <i>spritzig auch süß oder mit Cola</i>	<b>0,25 L</b>	<b>0,5 L</b>
Riesling-, Rose oder Dornfelder	3,00 €	5,50 €
Grauer Burgunder oder Spätburgunder	3,50 €	6,00 €

\*\*\*\*\*

<b>Offene weiße Weine</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>Flasche</b>
Riesling trocken <i>frisches fruchtiges Bukett</i>	3,00 €	5,00 €	19,00 € (1 L.)
Sauvignon Blanc <i>Stachelbeere Cassis rassig</i>	3,50 €	6,00 €	19,00 € (1 L.)
Morio Muskat lieblich <i>volles aromatisches Muskatbukett</i>	3,00 €	5,00 €	19,00 € (1 L.)
Grauer Burgunder Classic <i>Birne nussig kräftig</i>	3,50 €	6,00 €	19,00 € (0,75 L.)

\*\*\*\*\*

<b>Offene rose Weine</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>Flasche</b>
Portugieser Rose feinherb <i>elegante samtige Milde</i>	3,00 €	5,00 €	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>	3,00 €	5,00 €	19,00 € (1 L.)
Dornfelder trocken <i>körperreich vollmundig</i>	3,00 €	5,00 €	19,00 € (1 L.)
Spätburgunder trocken <i>Barrique-Faß gereift, dezente Holznote</i>	3,50 €	6,00 €	19,00 € (0,75 L.)
Merlot trocken <i>vollmundig mit besondere Note</i>	3,50 €	6,00 €	19,00 € (0,75 L.)

\*\*\*\*\*

Prosit`o Secco	Glas	0,1 L	3,00 €
	Flasche	0,75 L	19,00 €
Rieslingsekt trocken, Flaschengärung	Glas	0,1 L	4,00 €
	Flasche	0,75 L	25,00 €



# Spirituosen

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

*Brände - Obstler, Willi und viele mehr*  
*Kräuterliköre - Veitsberg Tropfen, Fränkischer Klosterlikör*  
*Klare Kräuter*  
*Liköre – Brom Bärla, Birne Quitte, Edelkirsch*  
*Schlehenglut Spezialität des Hauses*

*Alle je 2 cl € 3,--*

<b>Debussy V.S.O.P. Alter Weinbrand</b> Destillerie Rauch Marktredwitz	2 cl	3,50 €
<b>Gräf`s Fränkische Pflaume</b>	2 cl	3,00 €
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	4,00 €
	<i>Gespritzt</i>	<i>+ 0,50 €</i>

# Longdrinks

<b>Gin-Tonic<sup>1,3,8</sup></b>	4 cl	9,50 €
<b>Jacky-Cola<sup>1,3,5</sup></b>	4 cl	9,50 €
<b>Debussi-Cola<sup>1,3,5</sup></b>	4 cl	9,50 €
<b>Aperol Spritz<sup>1,3,5</sup></b> Prosito 0,20cl, Aperol 4 cl auf Eis	24 cl	9,50 €

**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**

# Weinkarte

\*\*\*\*\*

## Weißwein

Flasche 0,75 L

Chardonnay

*gehaltvoll fruchtig typisch*

19,00 €

Kleiner Vogel

*Weißwein Cuvée feinherb*

19,00 €

Weisser Burgunder

*Classic Ananas frisch*

19,00 €

Gelber Muskateller

*duftig exotisch fruchtig*

19,00 €

Gewürztraminer

*lieblich harmonisch Rosenduft*

19,00 €

Grauer Burgunder

*für höchste Ansprüche*

*filigrane Frucht rund elegant*

27,00 €

\*\*\*\*\*

## Roséwein

Flasche 0,75 L

Spätburgunder Rosé

*Himbeer rassig frisch trocken*

19,00 €

\*\*\*\*\*

## Rotwein

Flasche 0,75 L

Kleiner Vogel Cuvée

*feinherb unkompliziert Frucht*

19,00 €

Sagenhaft Rot Cuvée

*Rote Beeren samtig ausgewogen*

29,00 €

Cabernet Sauvignon Réserve

*Cassis vollmundig anspruchsvoll*

49,00 €

\*\*\*\*\*

## Heuriger Weiß

Flasche 1,00 L

Straninger Grüner Veltliner

*Weingut Maria Brand Weinviertel Niederösterreich*

*Handverlesen fruchtig frisch jung*

19,00 €