

## Kalte Speisen – Cold meals

 Weißer Käse mit Bauernbrot und Butter* Curd cheese with chives, onions, coarse rye bread and butter*	7,50 €
Wurstsalat <sup>1,2</sup> hausgemacht mit Bauernbrot und Butter* Sausage salad home made with coarse rye bread and butter*	8,50 €
* Auch mit Bratkartoffeln <sup>2</sup> nach Art des Hauses oder Pommes erhältlich, Aufpreis Dishes also available with fried potatoes or french fries, surcharge	2,00 €
Hausmacherteller mit Leber-, Blutwurst, Schwartenmagen und Bauernbrot Homemade plate with liver sausage, blood sausage, Schwartenmagen and coarse rye bread	8,50 €
 Käsebrett - Obazda, Rotschimmelkäse <sup>7</sup> u. Bergkäse, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven <sup>11</sup> auf dem Holzbrett, dazu Bauernbrot und Butter Bavarian cheese spread, red smear cheese, cheese cubes, with tomato, onions, chili peppers, olives, served on a wooden board with coarse rye bread and butter	10,00 €
Schinkenbrett - roher <sup>1</sup> und gekochter <sup>1,2</sup> Schinken, garniert mit Tomaten Essiggurke und Zwiebeln auf dem Holzbrett, dazu Bauernbrot und Butter Smoked Ham and cooked ham served on a wooden board with coarse rye bread and butter	10,00 €

## Flammkuchen – Tarte flambée

Französisch - mit Speck <sup>1,2</sup> , Zwiebeln und Käse French - a kind of „french pizza“ made from a thin layer of pasty-topped with sour cream, chopped onions, bacon and cheese	10,00 €
Spezial - mit Schinken <sup>1,2</sup> , Zwiebeln, Knoblauch und Käse Special - with ham, onions, garlic and cheese	10,00 €
 Griechisch - mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Paprika Greece - with fetacheese, onions, garlic, chili pepper and red peppers	10,00 €
 Italienisch - mit Tomate, Mozzarella, Zwiebeln und Basilikumpesto <sup>1,2</sup> Italian - with tomato, mozzarellacheese, onions and basilikumpesto	10,00 €
Pfälzer Art - mit Leber-, Blutwurst und Zwiebeln Palatiner speciality - with liver-, bloodsausage and onions	10,00 €
 Süß - mit Apfel, Rosinen, Zucker und Zimt Sweet - with apple, raisins, sugar and cinnamon	10,00 €
 Veganer Flammkuchen mit Basilikumpesto <sup>1,2</sup> Tomaten, Paprika, Peperoni und Zwiebeln	10,00 €



## Salate – Salads

Italienischer Salat mit Schinken <sup>1,2</sup> , Käsesstreifen, Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>11</sup> , Ei und Bauernbrot Italian salad with ham and cheese strips, tomato, onions, olives, egg and coarse rye bread	10,00 €
Nizza Salat <sup>2,5</sup> mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>11</sup> , Ei und Bauernbrot Salad „Nizza“ with tuna, onions, tomato, olives, egg and coarse rye bread	10,00 €
 Griechischer Bauernsalat <sup>2,5</sup> mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>11</sup> , Peperoni, Ei und Bauernbrot Salad „Greece“ with fetacheese, tomato, onions, olives, chili pepper, egg and coarse rye bread	10,00 €
 Veganer Salatteller mit Salaten der Saison, Tomate, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	10,00 €
 Beilagensalat <sup>2,5</sup> side salad	3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

## Pfälzer Spezialitäten – Palatiner Specialities

Leberknödel hausgemacht mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Bauernbrot Liver dumplings with sauerkraut and coarse rye bread	9,50 €
1 Paar Bratwürste <sup>2,3</sup> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Bauernbrot 2 fried sausages with sauerkraut and coarse rye bread	9,50 €
Pfälzer Saumagen <sup>1,2,4</sup> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Bauernbrot Speciality of the Palatine – pig stomach (stuffed with pork meat, onions and potatoes) with sauerkraut and coarse rye bread	10,00 €
„Falkensteiner Teller“ mit Leberknödel, Bratwurst <sup>2,3</sup> , Saumagen <sup>1,2,4</sup> , Sauerkraut <sup>2</sup> und Bauernbrot „Falkensteiner Teller“ with liver dumpling, fried sausage, saumagen, sauerkraut and coarse rye bread	12,50 €
Alle Gerichte auch mit Bratkartoffeln <sup>2</sup> nach Art des Hauses oder Pommes erhältlich, Aufpreis All dishes also available with fried potatoes or french fries, surcharge	2,00 €
 Grumberpannekuche mit Apfelbrei <sup>2</sup> Hash browns with applesauce	8,00 €

## Warme Speisen – Hot meals

 Käsespätzle <sup>7</sup> „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln Swabian noodles with cheese and roasted onions	10,00 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße <sup>1,2</sup> Bratkartoffeln <sup>2</sup> nach Art des Hauses Boiled beef with horseradishsauce and fried potatoes	13,50 €
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat <sup>2,5</sup> Escalope of pork breaded with french fries and salad	12,50 €
Jägerschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat <sup>2,5</sup> Escalope of pork breaded with mushroom sauce, french fries and salad	13,50 €
Paprikaschnitzel <sup>5</sup> paniert mit Pommes frites und Salat <sup>2,5</sup> Escalope of pork breaded with red pepper sauce, french fries and salad	13,50 €
 Fetakäse gebacken, mit Olivenöl, Oliven <sup>11</sup> , Peperoni, Paprika, Knoblauch, dazu Toastbrot Fetacheese breaded, with olive oil, olives, red peppers, hot pepper, garlic and toast	10,50 €
Seniorenteller 2,- € günstiger – smaler seniors deal 2,- € cheaper Nicht bei Flammkuchen, Falkensteiner Teller und Fetakäse	

## Für unsere kleinen Gäste – Kids-menu

 Portion Pommes, Bratkartoffeln <sup>2</sup> nach Art des Hauses oder Spätzle French fries, fried potatoes or swabian noodles	4,50 €
Portion Soße (Jäger <sup>5</sup> / Paprika <sup>5</sup> / Bratensoße) extra serving sauce (mushroom/red pepper/dark gravy)	1,50 €
Balu Bratwurst <sup>2,3</sup> mit Pommes und Ketchup 1 fried sausage and french fries and ketchup	6,50 €
Mogli Schnitzel mit Pommes und Ketchup Escalope of pork breaded with french fries and ketchup	7,50 €



Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

### Fassbiere

Pils	0,5 l	3,70 €
Radler-Pils <sup>1</sup>	0,5 l	3,70 €
Cola-Pils <sup>6,7</sup>	0,5 l	3,70 €
Falkensteiner Ur-Weisse	0,5 l	3,70 €
Radler-Weizen <sup>1</sup>	0,5 l	3,70 €
Cola-Weizen <sup>6,7</sup>	0,5 l	3,70 €

### Flaschenbiere

Donnersberger Dunkel	0,5 l	3,60 €
Falkensteiner Ur-Schwarze	0,5 l	3,60 €
Falkensteiner Kristall-Weizen	0,5 l	3,60 €
Bischoff Pils Alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Bischoff Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Gründels Radler Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Gründels Fresh Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Gründels Fitmalz	0,33 l	2,70 €

### Weine QBA

Weingut Dicker, Birkweiler, Pfalz

Riesling trocken	0,2 l	3,00 €
Müller Thurgau halbtrocken	0,2 l	3,00 €
Weißburgunder trocken	0,2 l	4,00 €
Grauer Burgunder trocken	0,2 l	4,00 €
Rosé lieblich	0,2 l	3,00 €
Dornfelder Rotwein trocken	0,2 l	3,50 €
Portugieser Rotwein halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Riesling- o. Weißherbstschorle	0,25 l	2,70 €
Riesling- o. Weißherbstschorle	0,5 l	4,10 €
Rotweinschorle	0,25 l	2,70 €
Rotweinschorle	0,5 l	4,20 €

### Alkoholfreie

	0,3 l	0,5 l
Tafelwasser	2,00 €	2,80 €
Flasche Mineralwasser (0,7 l)		3,90 €
Coca-Cola <sup>6,7</sup>	2,60 €	3,60 €
Coca-Cola light <sup>1,5,6,7,10</sup>	2,60 €	3,60 €
Fanta <sup>1,2,7</sup>	2,60 €	3,60 €
Spezi <sup>1,2,6,7</sup>	2,60 €	3,60 €
Apfelsaftschorle	2,60 €	3,60 €
Orangensaftschorle	2,60 €	3,60 €
Traubensaftschorle rot	2,80 €	3,80 €
Johannisbeersaftschorle	2,80 €	3,80 €

### Heiße Getränke

Pott Kaffee <sup>6</sup> , Pott Kaffee Hag	2,30 €
Espresso <sup>6</sup>	2,00 €
Milchkaffee <sup>6</sup>	2,60 €
Cappuccino <sup>6</sup>	2,60 €
Latte Macchiato <sup>6</sup>	2,90 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,30 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Stück Kuchen (verschiedene Sorten)	2,80 €
Portion Sahne	0,50 €
Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich	

### Nach dem Essen – Schnäpse

Falkensteiner Burggeist	2 cl	2,00 €
Williams Christ, Mirabell, Obstler	2 cl	2,00 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Fernet, Jägermeister	je 2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,90 €

## Tagesessen - ab 12:00 Uhr, solange der Vorrat reicht

<b>Montag:</b>	Ruhetag, an Feiertagen geöffnet
<b>Dienstag:</b>	Fläschknepp mit Meerrettichsoße <sup>1,2</sup> Meat dumplings with horseradishsauce
<b>Mittwoch:</b>	Hoorische mit Speckrahmsoße <sup>1,2</sup> Potato dumplings with white cream sauce and bacon
<b>Donnerstag:</b>	Dampfnudeln mit Vanille- oder Weinsoße und Grumbeersupp German yeast dumplings with vanilla- or wine sauce and potato soup
<b>Freitag:</b>	Fisch mit Beilage Fish with side dish
<b>Samstag:</b>	Eintopf / Suppe Stew / soup
<b>Sonntag:</b>	von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr Weisswürste mit Brezel (von April bis Oktober) Bavarian sausages with pretzel



vegetarisch



vegan

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierungsstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Phosphat, 5 = Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Farbstoff, 8 = chininhaltig, 9 = geschwefelt, 10 = Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle, 11)

**Allergenhinweis:** Unsere Speisen können Allergene (z. B. glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch/Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf) enthalten. Ausführliche Informationen erhalten Sie auf Wunsch an der Kasse und durch unsere Mitarbeiter.