



Speisen



Pilsfaß



# Bilsfaß



## Vorspeisen & Salate

### **Tzatzikiteller**

*hausgemachtes Tzatziki, garniert mit Peperoni und Oliven* <sup>v(6)</sup>

**6,90 €**

Homemade tzatziki, garnished with pepperoni and olives

### **Kleine Salatvariation**

*frische Salate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing* <sup>v</sup>

**6,90 €**

Fresh salads of the season with homemade yoghurt dressing

### **Würzfleisch**

*vom Geflügel, überbacken mit Käse* <sup>(13)</sup>

**7,90 €**

Chicken ragout baked with cheese

**Gegrillter Schafskäse im Speckmantel,**  
*angerichtet auf einer Variation von Blattsalat,*  
*dazu warmes Aprikosendressing*

**9,50 €**

Grilled sheep's cheese in a bacon coat, prepared on a variation of leaf salad, with warm apricot dressing

### **Große Salatvariation**

*bunte Auswahl frischer Salate der Saison*  
*mit hausgemachten Joghurtdressing* <sup>v</sup>

**13,50 €**

Colourful selection of fresh salads of the season with homemade yoghurt dressing

*wahlweise mit* - *zwei knusprig gebackenen Hirtenkäseecken* <sup>v</sup>

**15,90 €**

optionally with      crispy baked shepherd's cheese

- *gebratenen Putenbruststreifen*

**17,90 €**

fried turkey breast strips

## Suppen

### **Soljanka**

*süß-säuerliche Suppe mit gebratenen Wurststreifen, Zwiebeln,*  
*Paprika und Gewürzgurke, verfeinert mit saurer Sahne* <sup>(11)</sup>

**5,90 €**

Sweet and sour soup with fried sausage strips, onions, paprika and cucumber, refined with sour cream

**Tomatencremesuppe mit geriebenem Hirtenkäse** <sup>v</sup>

**6,20 €**

Tomato cream soup with grated shepherd's cheese

*Die aktuelle Tagessuppe finden Sie auf der separaten Wochenkarte*

*The current daily soup can be found on the separate weekly menu*

*Zu allen Vorspeisen, Salaten & Suppen servieren wir Baguette*

*We serve baguette for all appetizers, salads & soups*



# Wilsfaß



## Vegetarisches & Fisch

**Knusprig gebackener Hirtenkäse**  
*mit Tzatziki und Kartoffelecken* <sup>(6)</sup> **15,50 €**  
Baked shepherd's cheese with tzatziki and wedges

**Mediterranes Nudel-Gemüse-Gratin**<sup>v</sup>  
*gebratene Zucchini, Paprika, Champignons und Kirschtomaten,*  
*Nudeln und Pesto Rosso, mit Käse gratiniert* **15,90 €**  
Fried zucchini, peppers, mushrooms and cherry tomatoes,  
noodles and pesto rosso, gratinated with cheese

**Gebratenes Zanderfilet**  
*mit Kräuterbutter; dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise*  
*und Dillkartoffeln* <sup>(13)</sup> **19,90 €**  
Roasted zander fillet with herb butter, broccoli with hollandaise sauce  
and dill potatoes

## Schnitzel

**Schnitzel „Champignon“**  
*Schweinerückenschnitzel mit frischen gebratenen Champignons*  
*und Bratkartoffeln* <sup>(13)</sup> **19,90 €**  
Pork schnitzel with fresh fried mushrooms and roast potatoes

**Schnitzel „Cordon Bleu“**  
*Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse,*  
*dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat* <sup>(13)</sup> **19,90 €**  
Pork schnitzel, filled with ham and cheese, with roast potatoes and a small salad

**Griechisches Schnitzel**  
*Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Hirtenkäse und Zwiebel,*  
*nach griechischer Art gewürzt, dazu Tzatziki und Kartoffelspalten* <sup>(6, 13)</sup> **19,90 €**  
Pork schnitzel, filled with shepherd's cheese and onion, seasoned in Greek style,  
with tzatziki and wedges

**Schnitzel „au four“**  
*Schweinerückenschnitzel mit Würzfleisch überbacken,*  
*dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat* <sup>(13)</sup> **20,90 €**  
Pork schnitzel with chicken ragout and cheese baked, with roast potatoes and a small salad

**„Wiener Schnitzel“**  
*Kalbsschnitzel mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln* <sup>(13)</sup> **23,90 €**  
Veal schnitzel with broccoli, hollandaise sauce and roast potato



# Wilsfaß



## Mus Pfanne & Schmortopf

### **Kaltes Bratenbrot**

*Schweinebraten auf gesenftem Brot mit Gewürzgurke und Meerrettich <sup>(11)</sup>*

**14,50 €**

Cold pork roast with mustard on bread, with pickled cucumber and horseradish

### **Warmes Bratenbrot**

*Schweinebraten auf gesenftem Brot mit Gewürzgurke und Meerrettich <sup>(11)</sup>*

**14,90 €**

Pork roast with mustard on bread, with pickled cucumber and horseradish

### **Feuerfleisch**

*mit Paprikastreifen, dazu Pommes frites*

**16,50 €**

Spicy goulash with pepper strips, served with french fries

### **Steak „au four“**

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen und Kroketten <sup>(13)</sup>*

**19,50 €**

Pork steak with chicken ragout and cheese baked, with peas and croquettes

### **Putensteak „Tomate-Mozzarella“**

*Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat*

**19,90 €**

Turkey steak baked with tomato and mozzarella, with rosemary potatoes and a small salad

### **Sächsischer Rindersauerbraten**

*in Rosinen-Pfefferkuchensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

**19,90 €**

Saxon Sauerbraten with raisins in gingerbread sauce, served with red cabbage and potato dumplings

### **Argentinisches Rinderhüftsteak ( 200 g\*)**

*mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat*

**23,90 €**

Argentinian beef steak with herb butter, fried potatoes and a small salad



# Pilsfaß



## Kleine Speisen

<b>Korb Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise</b> <sup>v</sup> French fries with ketchup and mayonnaise	<b>klein 4,50 €</b> <b>groß 6,50 €</b>
<b>Korb Süßkartoffel-Pommes mit Aioli-Dip</b> <sup>v</sup> Sweet potato fries with aioli dip	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern</b> Fried potatoes with two fried eggs	<b>8,90 €</b>
<b>Tzatziki mit gebackenen Kartoffelspalten</b> <sup>v(6)</sup> Tzatziki with wedges	<b>9,90 €</b>

## Zu Bier und Wein (ab 20.00 Uhr)

<b>Ofenfrische Brezel</b> (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) <sup>v</sup> ...wahlweise mit Butterflocke optionally with butter	<b>2,90 €</b> <b>1,00 €</b>
<b>Käsewürfel mit Oliven und Baguette</b> <sup>v(6)</sup> Cheese cubes with olives and baguette	<b>8,90 €</b>

## Dessert

<b>Drei Kugeln Vanilleeis</b> <b>mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne</b> <sup>v</sup> Vanilla ice cream with hot sour cherries and whipped cream	<b>7,90 €</b>
<b>Schwedeneisbecher</b> <b>drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne</b> <sup>v</sup> Vanilla ice cream with applesauce, advocaat and whipped cream	<b>7,90 €</b>

Werte Gäste,  
wir bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu.  
Bitte haben Sie aber Verständnis, dass bei hoher Gästefrequentierung  
die Wartezeit mehr als 45 Minuten betragen kann.

Der Wechsel von Beilagen ist generell möglich. Beim Tausch zu hochwertigeren Produkten  
erlauben wir uns einen Aufschlag zu erheben.

Halbe Portionen werden mit 80 % berechnet.

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit fragen Sie bitte den Service nach unserer  
Allergenfibel, in der Inhaltstoffe und Allergene aufgelistet sind.

<sup>v</sup> vegetarisch, \* Rohwareneinsatz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff(en), (2) mit Konservierungsstoff(en), (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker(n),  
(5) geschwefelt, (6) mit Schwärzungsmittel, (7) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel,  
(12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) gewachst, (14) mit Taurin