Speisen

Pilsfaß

Pilsfaß

Vorspeisen & Salate

Tzatzikiteller
hausgemachtes Tzatziki, garniert mit Peperoni und Oliven ˅(6) — ***6,90 €***
Homemade tzatziki, garnished with pepperoni and olives

Kleine Salatvariation
frische Salate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing ˅ — ***7,20 €***
Fresh salads of the season with homemade yoghurt dressing

Würzfleisch
vom Geflügel, überbacken mit Käse (13) — ***8,20 €***
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 ˅ — ***13,90 €***
Colourful selection of fresh salads of the season
with homemade yoghurt dressing

wahlweise mit — *- zwei knusprig gebackenen Hirtenkäseecken* ˅ — ***16,50 €***
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(11) — ***6,50 €***
Sweet and sour soup with fried sausage strips, onions,
paprika and cucumber, refined with sour cream

Tomatencremesuppe *mit geriebenem Hirtenkäse* ˅ — ***6,70 €***
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

Pilsfaß

Vegetarisches & Fisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse
mit Tzatziki und gebackenen Kartoffelspalten [v(6)] — ***15,90 €***
Baked shepherd's cheese with tzatziki and wedges

Mediterranes Nudel-Gemüse-Gratin [v]
gebratene Zucchini, Paprika, Champignons und Kirschtomaten,
Nudeln und Pesto Rosso, mit Käse gratiniert — ***16,50 €***
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 [(13)] — ***21,50 €***
Roasted zander fillet with herb butter, broccoli with hollandaise sauce
and dill potatoes

Schnitzel

Schnitzel „Champignon“
Schweinerückenschnitzel mit frischen gebratenen Champignons
und Bratkartoffeln [(13)] — ***20,90 €***
Pork schnitzel with fresh fried mushrooms and roast potatoes

Schnitzel „Cordon Bleu“
Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat [(13)] — ***21,50 €***
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 [(6, 13)] — ***21,50 €***
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 [(13)] — ***22,50 €***
Pork schnitzel with chicken ragout and cheese baked, with roast potatoes and a small salad

„Wiener Schnitzel“
Kalbsschnitzel mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln [(13)] — ***24,90 €***
Veal schnitzel with broccoli, hollandaise sauce and roast potatoe

Pilsfaß

Aus Pfanne & Schmortopf

Kaltes Bratenbrot
Schweinebraten auf gesenftem Brot mit Gewürzgurke und Meerrettich [11] — ***15,20 €***
Cold pork roast with mustard on bread, with pickled cucumber and horseradish

Warmes Bratenbrot
Schweinebraten auf gesenftem Brot mit Gewürzgurke und Meerrettich [11] — ***15,90 €***
Pork roast with mustard on bread, with pickled cucumber and horseradish

Feuerfleisch
mit Paprikastreifen, dazu Pommes frites — ***17,50 €***
Spicy goulash with pepper strips, served with french fries

Steak „au four“
Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen und Kroketten [13] — ***20,90 €***
Pork steak with chicken ragout and cheese baked, with peas and croquettes

Sächsischer Rindersauerbraten
in Rosinen-Pfefferkuchensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße — ***20,90 €***
Saxon Sauerbraten with raisins in gingerbread sauce, served with red cabbage and potato dumplings

Putensteak „Tomate-Mozzarella“
Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat — ***21,50 €***
Turkey steak baked with tomato and mozzarella, with rosemary potatoes and a small salad

Argentinisches Rinderhüftsteak (200 g*)
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat — ***24,90 €***
Argentinian beef steak with herb butter, fried potatoes and a small salad

Pilsfaß

Kleine Speisen

Korb Pommes frites *mit Ketchup und Mayonnaise* ˅ — ***klein 4,50 €***, ***groß 6,50 €***
French fries with ketchup and mayonnaise

Korb Süßkartoffel-Pommes *mit Aioli-Dip* ˅ — ***6,50 €***
Sweet potato fries with aioli dip

Portion Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern — ***8,90 €***
Fried potatoes with two fried eggs

Tzatziki mit gebackenen Kartoffelspalten ˅*(6)* — ***9,90 €***
Tzatziki with wedges

Zu Bier und Wein (ab 20.00 Uhr)

Ofenfrische Brezel *(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)* ˅ — ***2,90 €***
...wahlweise mit Butterflocke — ***1,00 €***
optionally with butter

Käsewürfel mit Oliven und Baguette ˅*(6)* — ***8,90 €***
Cheese cubes with olives and baguette

Dessert

Drei Kugeln Vanilleeis
mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne ˅ — ***7,90 €***
Vanilla ice cream with hot sour cherries and whipped cream

Schwedeneisbecher
drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne ˅ — ***7,90 €***
Vanilla ice cream with applesauce, advocaat and whipped cream

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.

˅ 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

Pilsfaß

Gaststätte „Pilsfaß“
Inh. Martin Kroitzsch
Hauptstraße 30 - 01454 Radeberg
Tel. (03528) 41 19 53

www.pilsfass.de