



Pilsfaß



Bilsfaß



Vorspeisen & Salate

Tzatzikiteller

hausgemachtes Tzatziki, garniert mit Peperoni und Oliven ^{v(6)}

6,90 €

Homemade tzatziki, garnished with pepperoni and olives

Kleine Salatvariation

frische Salate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing ^v

7,50 €

Fresh salads of the season with homemade yoghurt dressing

Würzfleisch

vom Geflügel, überbacken mit Käse ⁽¹³⁾

8,50 €

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 ^v

13,90 €

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

wahlweise mit - *zwei knusprig gebackenen Hirtenkäsecken* ^v

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⁾

6,70 €

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

Tomatencremesuppe mit geriebenem Hirtenkäse ^v

6,90 €

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



Bilsfaß



Vegetarisches & Fisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse

mit Tzatziki und gebackenen Kartoffelspalten^{v(6)}

Baked shepherd's cheese with tzatziki and wedges

16,50 €

Mediterranes Nudel-Gemüse-Gratin^v

*gebratene Zucchini, Paprika, Champignons und Kirschtomaten,
Nudeln und Pesto Rosso, mit Käse gratiniert*

Fried zucchini, peppers, mushrooms and cherry tomatoes,
noodles and pesto rosso, gratinated with cheese

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet

*mit Kräuterbutter, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise
und Dillkartoffeln⁽¹³⁾*

Roasted zander fillet with herb butter, broccoli with hollandaise sauce
and dill potatoes

21,90 €

Schnitzel

Schnitzel „Champignon“

*Schweinerückenschnitzel mit frischen gebratenen Champignons
und Bratkartoffeln⁽¹³⁾*

Pork schnitzel with fresh fried mushrooms and roast potatoes

20,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

*Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat⁽¹³⁾*

Pork schnitzel, filled with ham and cheese, with roast potatoes and a small salad

21,50 €

Griechisches Schnitzel

*Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Hirtenkäse und Zwiebel,
nach griechischer Art gewürzt, dazu Tzatziki und Kartoffelspalten^(6, 13)*

Pork schnitzel, filled with shepherd's cheese and onion, seasoned in Greek style,
with tzatziki and wedges

21,50 €

Schnitzel „au four“

*Schweinerückenschnitzel mit Würzfleisch überbacken,
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat⁽¹³⁾*

Pork schnitzel with chicken ragout and cheese baked, with roast potatoes and a small salad

22,90 €

„Wiener Schnitzel“

Kalbsschnitzel mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln⁽¹³⁾

Veal schnitzel with broccoli, hollandaise sauce and roast potatoe

25,90 €



Wilsfaß



Aus Pfanne & Schmortopf

Kaltes Bratenbrot

Schweinebraten auf gesenftem Brot mit Gewürzgurke und Meerrettich ⁽¹¹⁾

15,50 €

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

17,90 €

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

21,90 €

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 [▼] French fries with ketchup and mayonnaise	klein 4,50 € groß 6,50 €
Korb Süßkartoffel-Pommes mit Aioli-Dip [▼] Sweet potato fries with aioli dip	6,50 €
Portion Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern Fried potatoes with two fried eggs	8,90 €
Tzatziki mit gebackenen Kartoffelspalten ^{▼(6)} Tzatziki with wedges	9,90 €

Zu Bier und Wein (ab 20.00 Uhr)

Ofenfrische Brezel (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) [▼] ...wahlweise mit Butterflocke optionally with butter	2,90 € 1,00 €
Käsewürfel mit Oliven und Baguette ^{▼(6)} Cheese cubes with olives and baguette	8,90 €

Dessert

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne [▼] Vanilla ice cream with hot sour cherries and whipped cream	7,90 €
Schwedeneisbecher drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne [▼] Vanilla ice cream with applesauce, advocaat and whipped cream	7,90 €

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